



EOD3H70X

**Ръководство за
употреба**
Фурна

BG 2

Návod k použití
Trouba

CS 33

Kasutusjuhend
Ahi

ET 62

Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος

EL 90

Használati útmutató
Sütő

HU 121

Naudojimo instrukcija
Orkaitė

LT 150

Lietošanas instrukcija
Cepeskrāsns

LV 178

Instrukcja obsługi
Piekarnik

PL 207

Manual de utilizare
Cuptor

RO 238

Návod na používanie
Rúra

SK 268



electrolux.com/register

 **Electrolux**

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 4 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 7 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 9 |
| 5. КОМАНДНО ТАБЛО..... | 9 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА..... | 10 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 11 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 13 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 14 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 15 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 16 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 27 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 30 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 30 |
| 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 32 |

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 нагрыващите 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 допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда

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

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че 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.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (mm ²) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте 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.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

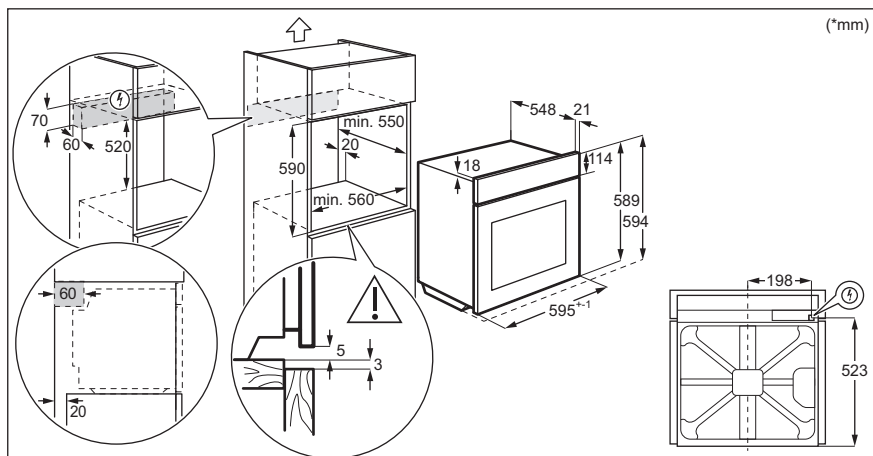
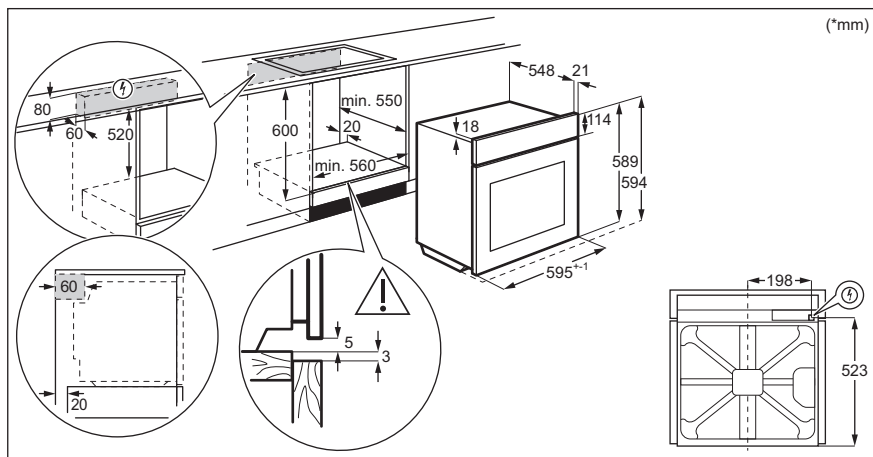
3.1 Вграждане



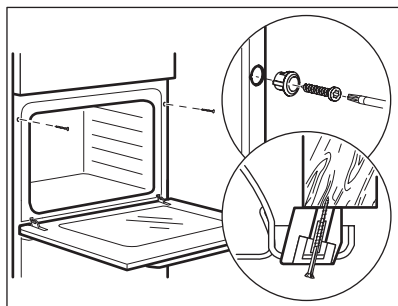
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



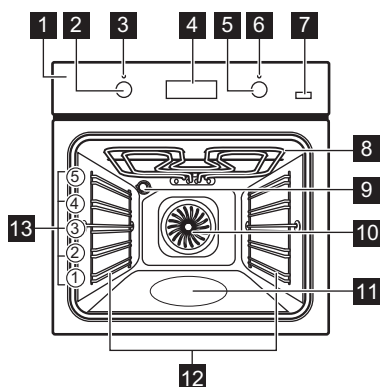


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



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 Нагреващ 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.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Много дълбок тиган**
За приготвяне на мусака.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Прибраници се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

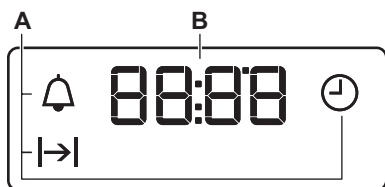
5.2 Сензорни полета/бутони

| | |
|---|---------------------------------------|
| — | 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 миризмата и дим по време на предварителното загряване. Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1

Настройте часовника



Стъпка 2

Почистете фурната



Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

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

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

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 нагриване, за да изберете функция за нагриване.

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: True Fan Cooking PLUS




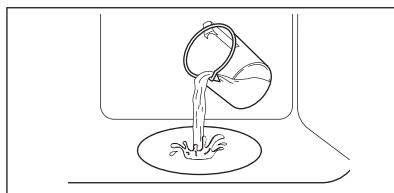
ВНИМАНИЕ!

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: True Fan Cooking PLUS.

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 нагриване 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 |
|---|---|
|  | Фурната е изключена. |
| Изключена позиция | |
|  | За да включите лампичката. |
| Осветление | |
|  | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. |
| Горещ въздух / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean | 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. |
|  | 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. |
| Печене с влажност | |
|  | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |
| Долен нагревател | |

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

7.4 Бележки относно: Печене с влажност




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

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



8.1 Функции на Часовника

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



8.2 Как да настроите: Функции на Часовника



Как да настроите: Час от денонощието

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

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

Как се сменя: Час от денонощието

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


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

Как да настроите: Времетр.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .



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

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер


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


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

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на Часовника

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

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

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

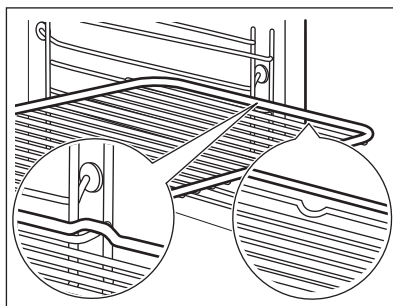
9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също

Решетъчна скара:

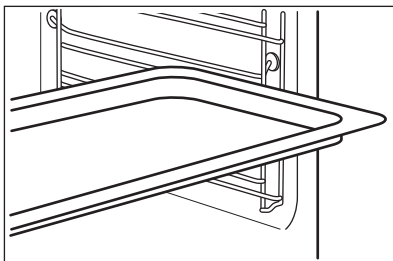
Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ и се уверете, че крачетата сочат надолу.

така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

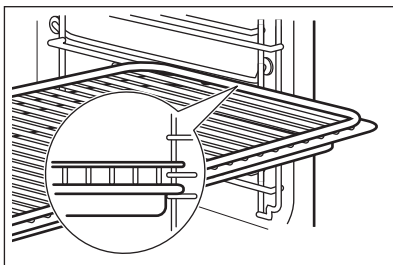


Дълбок тиган:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.

**Решетъчна скарата, Дълбок тиган:**

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скарата на водачите отгоре.

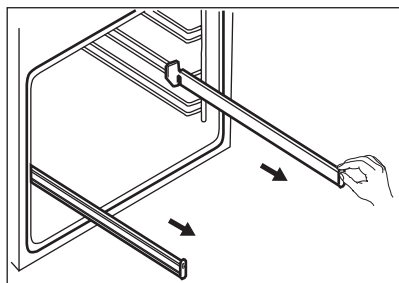


9.2 Използване на телескопичните водачи

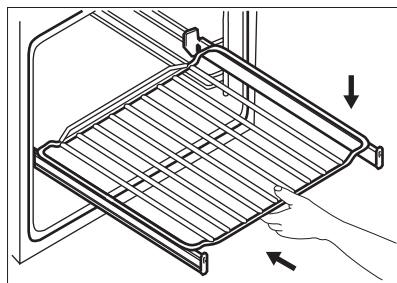
Не смазвайте телескопичните водачи.

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.

Не поставяйте дълбоката тава на най-ниското ниво за скара.

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.

11.2 True Fan Cooking PLUS

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.

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

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

Време за готвене

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

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



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

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

| | | | |
|--|-----------|-----------|---------|
| Хляб | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Сладкиш със сливи / Ябълков пай / Канелени рулца, изпечени във форма за кекс | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

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

**ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА****(°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

| ТОРТИ | 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/вентилер. | |  (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/вентилер. | |  (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/вентилер. | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Макаронен флан, не е необходимо предварително загреване | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |



ПЛОДОВИ ПИТИ

Традиционно печене

Горещ въздух/вентилер.



(°C)



(°C)



(min)

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/вентилер.



(°C)



(°C)

(min)

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/вентилер.



(°C)



(°C)



(min)

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, половинка, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Шишчета, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Пилешки гърди, 4 броя | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Бургери, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Филе от риба, 4 броя | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Печени сандвичи, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тост-сандвич, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.5 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна. Използвайте първото или второто ниво на фурната.




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




|  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 обрънатата 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/вентилатор.




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 |

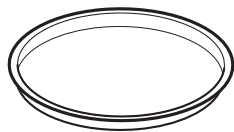
|  ЗЕЛЕНЧУЦИ |  (°C) |  (ч) |
|---|---|---|
| Зеленчуци за супа | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Гъби | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Подправки/билки | 40 - 50 | 2 - 3 |

Настройте температурата на 60 - 70°C.

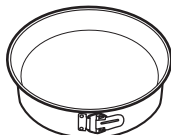
|  ПЛОДОВЕ |  (ч) |
|---|--|
| Сливи | 8 - 10 |
| Кайсии | 8 - 10 |
| Ябълкови резени | 6 - 8 |
| Круши | 6 - 9 |

11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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



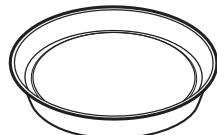
Тава за пица



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 въздух/вентилир. | Тава за печене | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Традиционно печене | Скара/рафт | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Горещ въздух/вентилир. | Скара/рафт | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm | Традиционно печене | Скара/рафт | 2 | 170 | 40 - 50 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm | Горещ въздух/вентилир. | Скара/рафт | 2 | 160 | 40 - 50 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm | Горещ въздух/вентилир. | Скара/рафт | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |
| Масленки | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Масленки | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Масленки | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Тост-сандвич, 4 – 6 броя | Грил | Скара/рафт | 4 | макс. | 2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна | Загрейте фурната предварително за 3 минути. |
| Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг | Грил | Скара и тава за отцеждане | 4 | макс. | 20 - 30 | Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути. |

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

Стъпка 1

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

Стъпка 2

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

Стъпка 3

Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

За функцията: True Fan Cooking PLUS 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.

12.4 Начин на използване: Aqua Clean

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали 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.

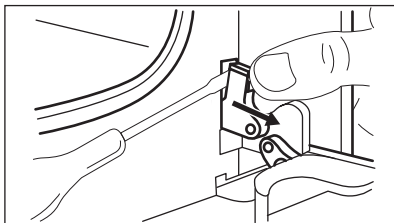


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

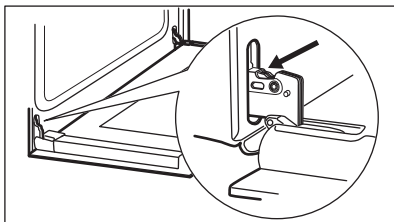
Стъпка 1 Отворете изцяло вратата и отворете пантата от дясната ѝ страна.

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



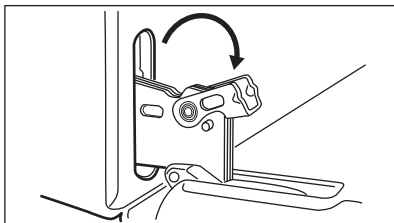
Стъпка 3 Отворете пантата от лявата част на вратата.

Стъпка 4 Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.

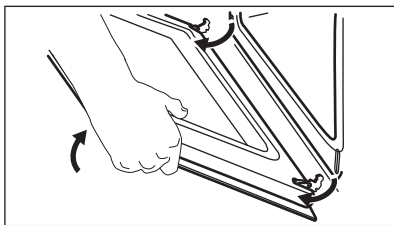


Стъпка 5 Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

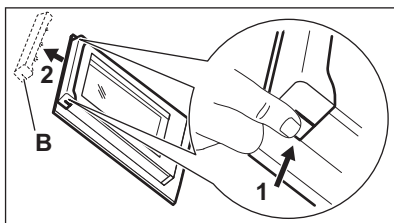
Стъпка 6 Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.



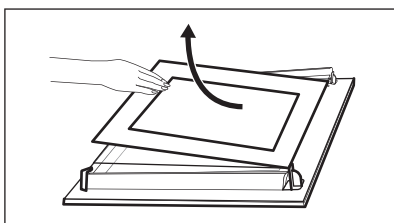
Стъпка 7 Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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

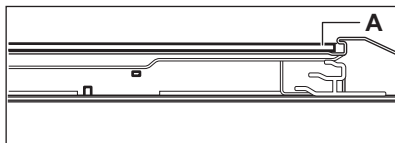


Стъпка 9 Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



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 шампа 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

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

Стъпка 3

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: True Fan Cooking PLUS .

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 | EOD3H70X 949499337 |
| 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 | 29.9 kg |

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е 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 ежедневно готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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. Víta 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..... | 34 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 35 |
| 3. INSTALACE..... | 38 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 39 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL..... | 40 |
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 40 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 41 |
| 8. FUNKCE HODIN..... | 43 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 44 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 45 |
| 11. TIPY A RADY..... | 46 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 56 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 59 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 60 |
| 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 61 |

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 nainstalujte 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.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| maximálně 1 380 | 3 x 0.75 |
| maximálně 2 300 | 3 x 1 |
| maximálně 3 680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu 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 zavřena, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vycistěte 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.

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

3. INSTALACE



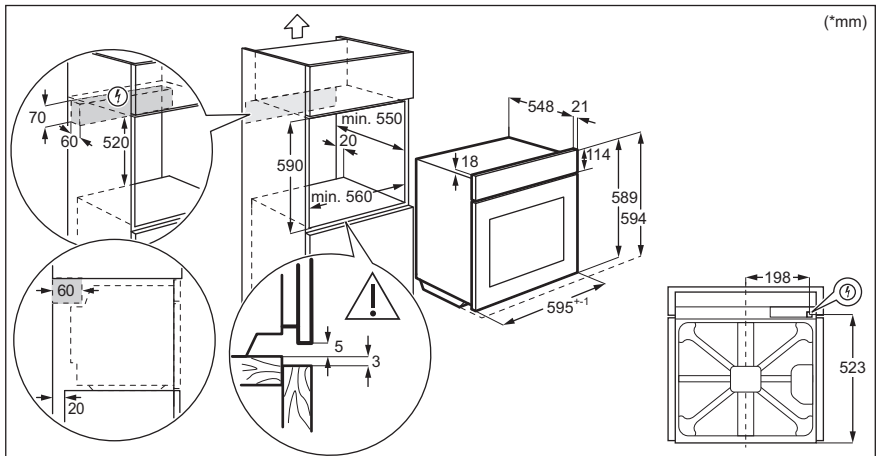
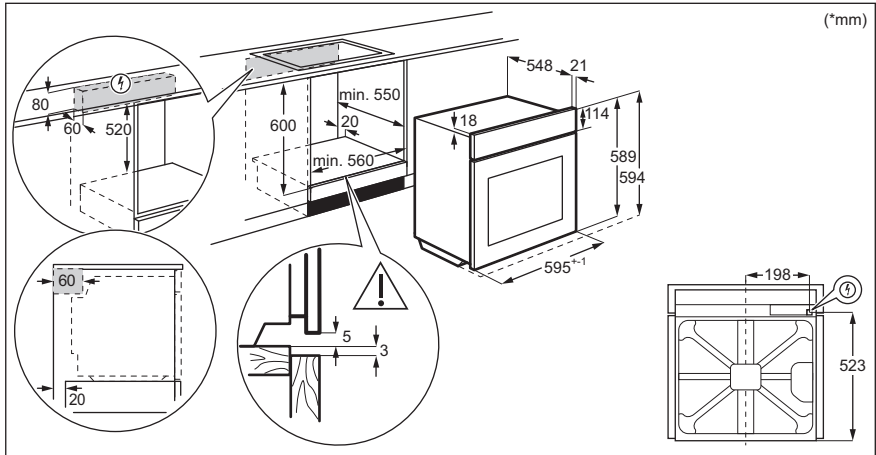
VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Vestavba

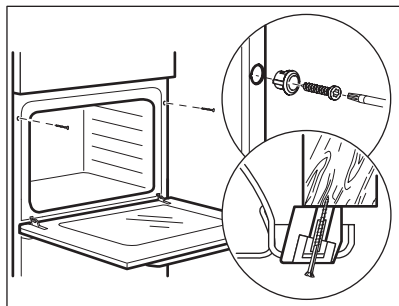


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

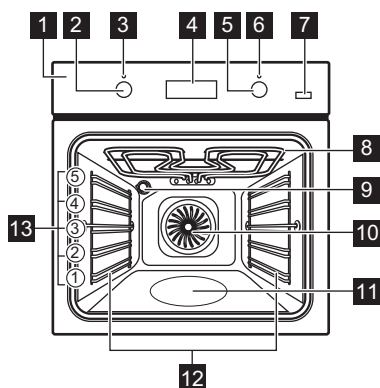


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečicích funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 S párou
- 8 Topný článek
- 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.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



- **Velmi hluboký pekáč / plech**
K přípravě moussaky.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

5. OVLÁDACÍ PANEL

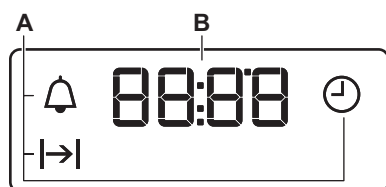
5.1 Zasunovací ovladače

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

Nastavte hodiny







Krok 2

Vyčistěte troubu



Krok 3

Předehřejte prázdnou troubu

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

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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

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

Krok 2 Otočením ovladače zvolte teplotu.

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


7.2 Nastavení funkce: True Fan Cooking PLUS

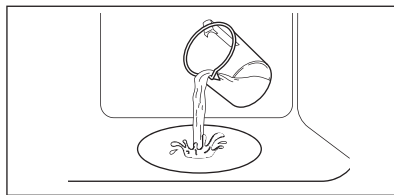





VAROVÁNÍ!

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: True Fan Cooking PLUS.

- Krok 4** Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

- Krok 5** Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

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






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





 - stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.

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

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

7.3 Pečící funkce

| Pečící funkce | Použití |
|---|---|
| 0 Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
|  osvětlení | K zapnutí osvětlení. |
|  Pravý horký vzduch / True Fan Cooking 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 štavnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou. |
|  Vlhký konvekční vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

| Pečící funkce | Použití |
|---|--|
|  Velkoplošný gril | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
|  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.

 ,  – stisknutím nastavte čas.

Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak změnit: Denní čas



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


Krok 2  ,  – stisknutím nastavte čas.


Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Trvání

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3  ,  – stisknutím nastavte trvání.

Na displeji se zobrazí: .

 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Jak nastavit: Minutka

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

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

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

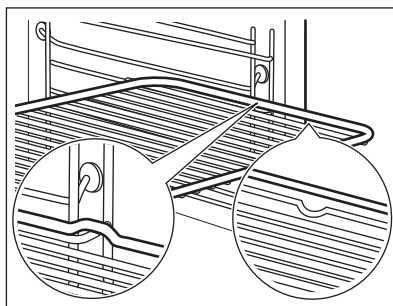
9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

Tvarovaný rošt:

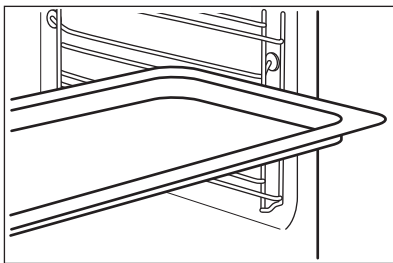
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

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



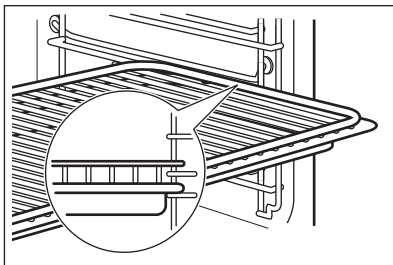
Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Hluboký pekáč / plech:

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



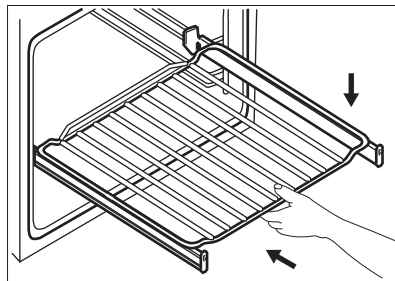
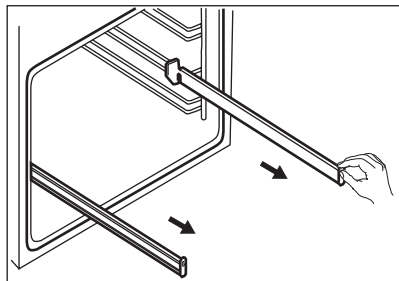
9.2 Používání teleskopických výsuvů

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 zasuňte do trouby.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude

chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato

trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Neumíst'ujte velmi hluboký pekáč/ na nejnižší polohu roštu.

Pečení dortů

Neotevívejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

11.2 True Fan Cooking PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.

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.



KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB



(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 | | Pravý horký vzduch | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Šlehané recepty | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 45 - 60 | Koláčová forma |
| Křehké těsto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 a 4) | 20 - 30 | Koláčová forma |
| Tvarohový koláč s podmásím | 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, přehřejte prázdnou troubu | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Koláčová forma, Ø 20 cm |
| Švestkový koláč, přehřejte prázdnou troubu | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Forma na chleba |
| Muffin | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Mísa na pečení |
| Muffin, dvě úrovně | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 25 - 35 | Mísa na pečení |
| Muffin, tři úrovně | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 30 - 45 | Mísa na pečení |
| Sušenky | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Mísa na pečení |
| Sušenky, dvě úrovně | - | - | 140 - 150 | 2 a 4 | 35 - 40 | Mísa na pečení |
| Sušenky, tři úrovně | - | - | 140 - 150 | 1, 3 a 5 | 35 - 45 | Mísa na pečení |
| Pusinky | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Mísa na pečení |
| Pusinky, dvě úrovně, přehřejte prázdnou troubu | - | - | 120 | 2 a 4 | 80 - 100 | Mísa na pečení |
| Žemle, přehřejte prázdnou troubu | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Mísa na pečení |
| Banánky | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Mísa na pečení |







|  MOUČNÍKY | Horní/spodní ohřev | | Pravý horký vzduch | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| 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 NÁPLNÍ | Horní/spodní ohřev | | Pravý horký vzduch | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Těstovinový náryp, předehřátí není zapotřebí | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Zeleninový náryp, 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 |
| 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

Přehřejte 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

Přehřejte prázdnou troubu.




Použijte první nebo druhou polohu roštu.

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

|  HOVĚZÍ |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Hovězí pečeně nebo 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 žebřička, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekaná, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

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

|  JEHNĚČÍ |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
|---|--|---|




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

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

|  DRŮBEŽ |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
|--|--|---|

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

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

|  DRŮBEŽ |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
|---|--|---|

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




11.7 Dehydratace - Právý horký vzduch

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



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

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

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

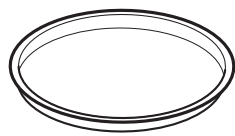
|  ZELEKINA |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Fazole | 60–70 | 6–8 |
| Papriky | 60–70 | 5–6 |
| Polévková zelenina | 60–70 | 5–6 |
| Houby | 50–60 | 6–8 |
| Byliny | 40–50 | 2–3 |

Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

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

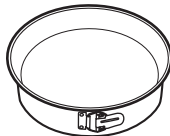
11.8 Vlhký konveční vzduch - doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



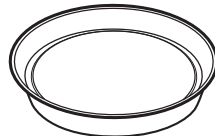
Zapékací mísa

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramik
Průměr 8 cm, vý-
ška 5 cm













Dortový korpus

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

11.9 Vlhký konveční vzduch








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








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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Suflé, 6 kusů | keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | dortový korpus na tvarovaný rošt | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Piškotový dort | zapékací mísa na tvarovaný rošt | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybí filé, 0,3 kg | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošírované maso, 0,25 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Sušenky, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makronky, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffin, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Ovocné koláčky, 8 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetariánská omeleta | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.10 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

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

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

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

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: Vyrytá část vnitřku trouby

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

Krok 1

Nalijte do vliisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% 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: True Fan Cooking PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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 vliisu 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

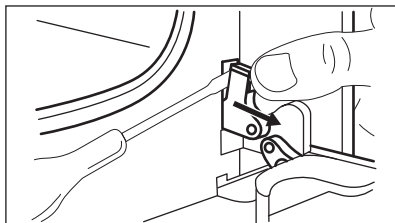
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

**POZOR!**

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

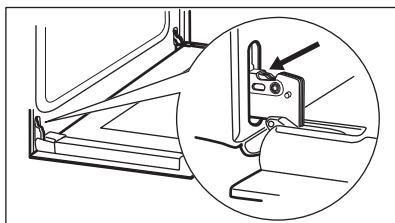
Krok 1 Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.

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

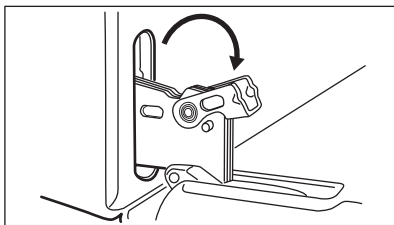


Krok 3 Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.

Krok 4 Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

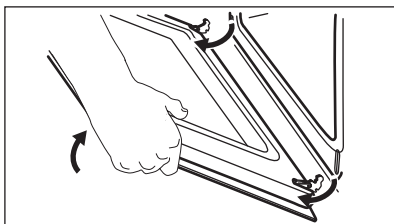


Krok 5 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



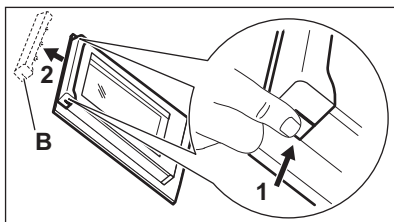
Krok 6 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

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

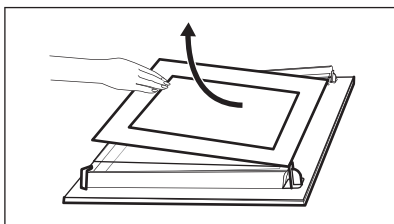


Krok 8 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

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



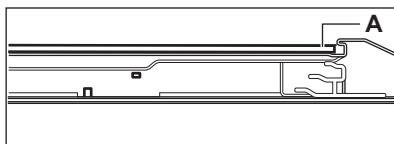
Krok 10 Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.



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 vlnu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vlnu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. |
| Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: True Fan Cooking PLUS . | Vlnu 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 | EOD3H70X 949499337 |
| 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 pečících prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 72 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 29.9 kg |

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému 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 pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop


KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad

andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 63 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 64 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 66 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 68 |
| 5. JUHTPANEEL..... | 69 |
| 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 69 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 70 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID..... | 72 |
| 9. TARVIKUTE KASUTAMINE..... | 73 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID..... | 74 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 75 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 84 |
| 13. VEAOTSING..... | 88 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS..... | 88 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 89 |

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.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge sein 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 tagaosaga kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosaga laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 569 mm |
| Sisesehitatud seadme sügavus | 548 mm |
| Sügavus avatud uksega | 1022 mm |
| Ventilatsioonitava 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 elektriõhutatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhett. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt 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.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm ²) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380 | 3 x 0.75 |
| max 2300 | 3 x 1 |
| max 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.

- ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- 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 hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

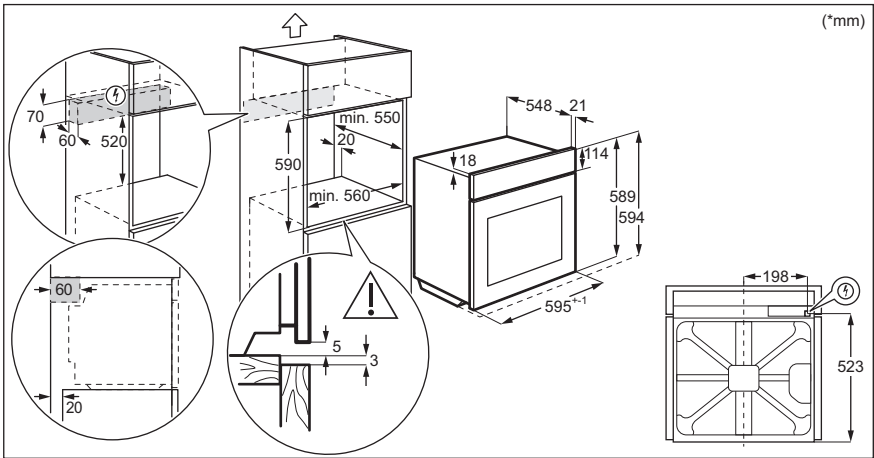
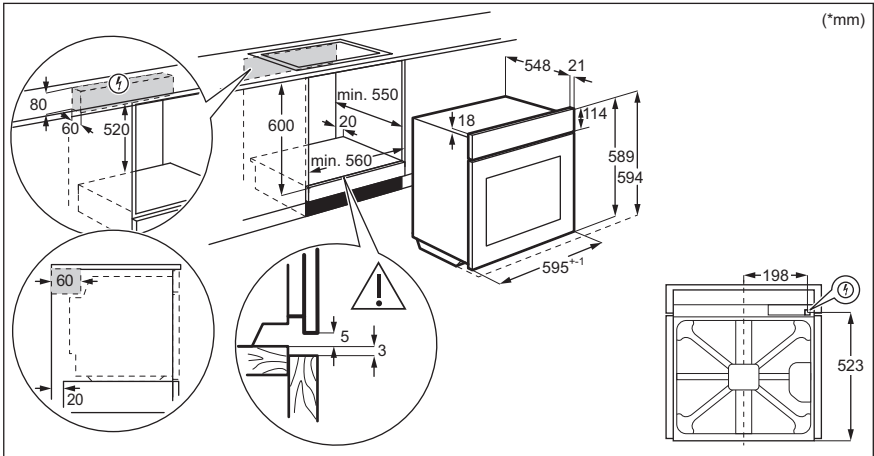
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sissehitamine

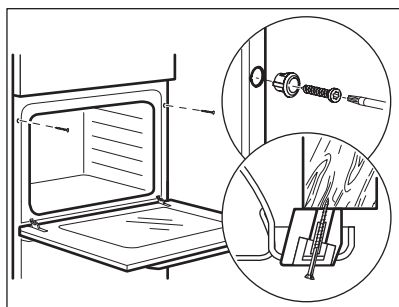


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

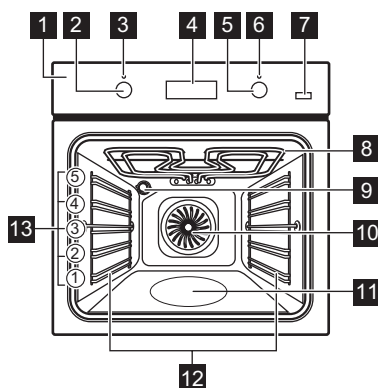


3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



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.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



- **Väga sügav pann**
Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

5. JUHTPANEEL

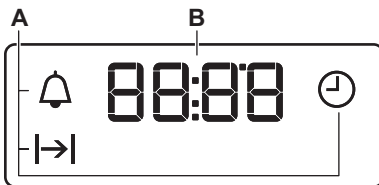
5.1 Sisselükatavad nupud

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

Seadke kell õigeks






2. samm

Puhastage ahi



3. samm

Eelkuumutage tühja ahju

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

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. samm Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

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

7.2 Funktsiooni valimine: True Fan Cooking PLUS




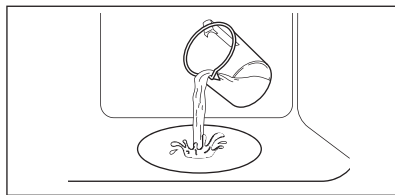
HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

1. samm Veenduge, et ahi on jahtunud.

2. samm Kallake süvendisse kraanivett.

 Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.



3. samm Valige funktsioon: .

Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS.

4. samm Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

5. samm Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.

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



7. samm Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.




 – vajutage ahju väljalülitamiseks. Indikaator kustub.

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

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

7.3 Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Rakendus |
|--|--|
| 0 Väljas-asend | Ahi on väljas. |
|  Sisevalgustus | Valgusti sisselülitamiseks. |
|  Pöördõhk / True Fan Cooking PLUS / Vesipuhastus | Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine. |
|  Niiske küpsetus pöördõhuga | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |

| Küpsetusrežiim | Rakendus |
|---|--|
|  Kiirgrillimine | Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahju tasandil 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.

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

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


8. KELLA FUNKTSIOONID



8.1 Kella funktsioonid

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

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid



Kuidas seadistada: 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 helisignaali ja ahi lülitub välja.


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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

Kuidas seadistada: Minutilugeja


2. samm  – 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.

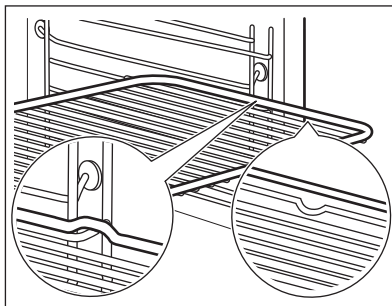
9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

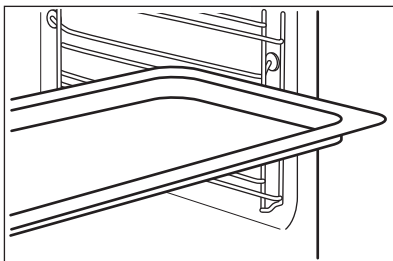
Traatrest:

Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



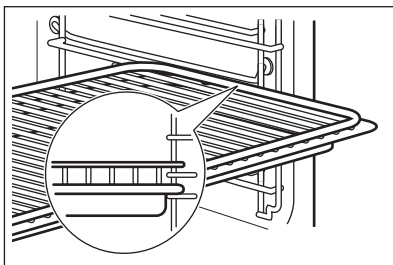
Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



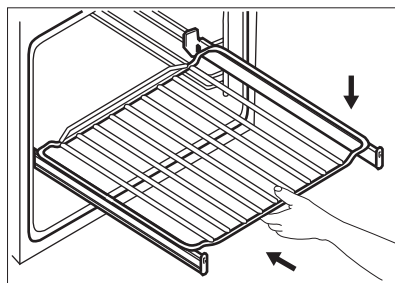
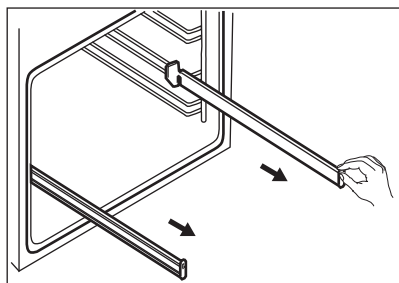
9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

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.

Ahju tasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Ärge asetage eriti sügavat panni kõige alumisele restile.

Kookide küpsetamine

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

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

11.2 True Fan Cooking PLUS

Kasutage teist tasandit.

Kasutage küpsetusplaati.

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).



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 kuumus | | Pöördõhk | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Vahustatud road | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 45 - 60 | Koogivorm |
| Muretainas | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 20 - 30 | Koogivorm |
| Peti-juustukook | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Koogivorm, Ø 26 cm |
| Struudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Ahjupann |
| Keedisekook | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Koogivorm, Ø 26 cm |
| Jõulukook, 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 |
| Kuklid, eelsoojen- 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, eelsoojenda- mine 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 | Emalitud 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 |
| Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasanje | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Kasutage teist tasandit.





Kasutage traatrestit.

|  LIHA | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | |  (min) |
|---|---|--|---|--|--|
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Loomaliha | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Sealiha | 180 | | 180 | | 90 - 120 |

|  LIHA | Ülemine + alumine kuumutus | Pöördõhk |  (min) |
|---|---|---|--|
| |  (°C) |  (°C) | |
| 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 |
| 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) 1. külg |  (min) 2. külg |
|---|---|---|---|
| Sisefilee, 4 tükki | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Biifsteek, 4 tükki | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Vorstid, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| 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 |




|  SEALIHA |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Seakoot, eelküpsetatud, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VASIKALIHA |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Vasikapraad, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Vasikakoot, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  LAMBALIHA |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |

| | | | |
|--|------------------|---|---|
|  | LAMBALIHA |  |  |
| | | (°C) | (min) |




| | | |
|-----------------------------|-----------|---------|
| 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 |
|---------------------------|-----------|---------|




| | | | |
|---|------------------|---|---|
|  | LINNULIHA |  |  |
| | | (°C) | (min) |

| | | |
|------------------|-----------|----------|
| 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 sulatamise 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 | Rööska 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 |
| Supiköögivilii | 60–70 | 5–6 |
| Seened | 50–60 | 6–8 |
| Ürdid | 40–50 | 2–3 |

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

|  PUUVILI |  (h) |
|---|---|
| Ploomid | 8–10 |
| Aprikoosid | 8–10 |
| 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

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged













Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.9 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 | ahjures | 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Victoria kook | ahjuvorm ahjureskil | 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 küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Muretainaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kõögivilid, pošeeritud, 0,4 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegan-omlett | pitsaplaat traatrestil | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vahemerepärase kõögivilid, 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 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil | Pöördõhk | Küpsetusplaad | 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 koozivormis | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 2 | 170 | 40 - 50 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |
| Tordipõhi, 26 cm koozivormis | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 40 - 50 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |
| Tordipõhi, 26 cm koozivormis | Pöördõhk | Traatrest | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |
| Muretainaküpsetised | Pöördõhk | Küpsetusplaad | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Muretainaküpsetised | Pöördõhk | Küpsetusplaad | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Muretainaküpsetised | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetusplaad | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Röstleib/sai, 4–6 tk | Grill | Traatrest | 4 | max | 2–3 minutit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt | Eelsoojendage ahju 3 minutit. |
| Veiselihaburger, 6 tk, 0,6 kg | Grill | 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.

Plekkide 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 lubjasettejäädid 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 lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

12.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

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. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

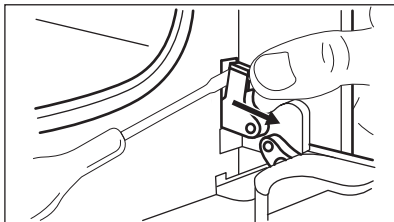


ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

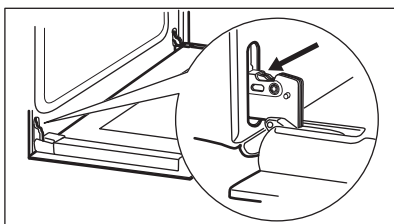
1. samm Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.

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



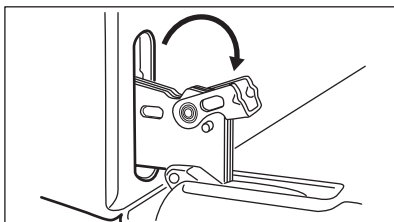
3. samm Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.

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



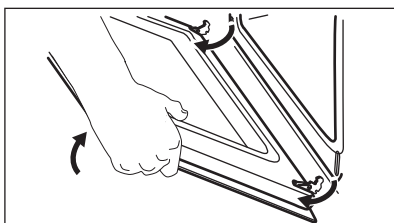
5. samm Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

6. samm Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

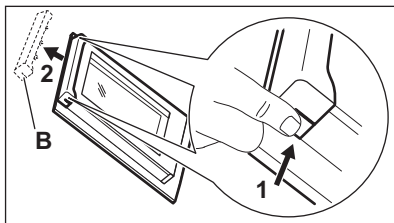


7. samm Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemisest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.

8. samm Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

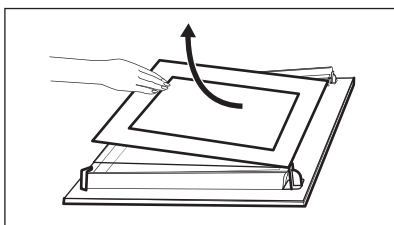


- 9. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

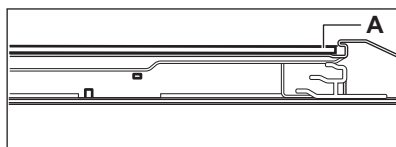


- 10. samm** Puhastage klaaspaneele seebiveega. Kuivatage klaaspaneele hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

- 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

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Tagumine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

- 2. samm** Puhastage klaaskate.

- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

| Probleem | Kontrollige, kas: |
|--|---|
| Ekraanil kuvatakse „12.00“. | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg. |
| Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja. | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. |
| Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS . | Täitsite veesüvendi veega. |
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. |

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

| | |
|---|--------------------|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EOD3H70X 949499337 |
| Energiatõhususe indeks | 95.3 |
| Energiatõhususe klass | A |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.93 kWh/tsükliks |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis | 0.81 kWh/tsükliks |
| Kamrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72 l |

| | |
|-----------|-------------------|
| Ahju tüüp | Sisseehitatud ahi |
| Mass | 29.9 kg |

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliiidid, ahjud, aurahjud 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 küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitade 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.

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά. Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


www.electrolux.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 91 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 92 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 95 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 97 |
| 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ..... | 97 |
| 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 98 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 99 |
| 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 101 |
| 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ..... | 102 |
| 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ..... | 103 |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 104 |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 114 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 118 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 119 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 120 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού 590 (600) mm
(Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)

Πλάτος ντουλαπιού 560 mm

Βάθος ντουλαπιού 550 (550) mm

| | |
|---|-----------|
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 594 mm |
| Ύψος πίσω μέρους της συσκευής | 576 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 569 mm |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής | 548 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1022 mm |
| Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μη τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φις και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380 | 3 x 0.75 |
| μέγιστο 2300 | 3 x 1 |
| μέγιστο 3680 | 3 x 1.5 |

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καλώδιο φάσης και το ουδέτερο καλώδιο (μπλε και καφέ καλώδια).

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικοί χώροι).
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.

- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.

- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση δωματίου.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

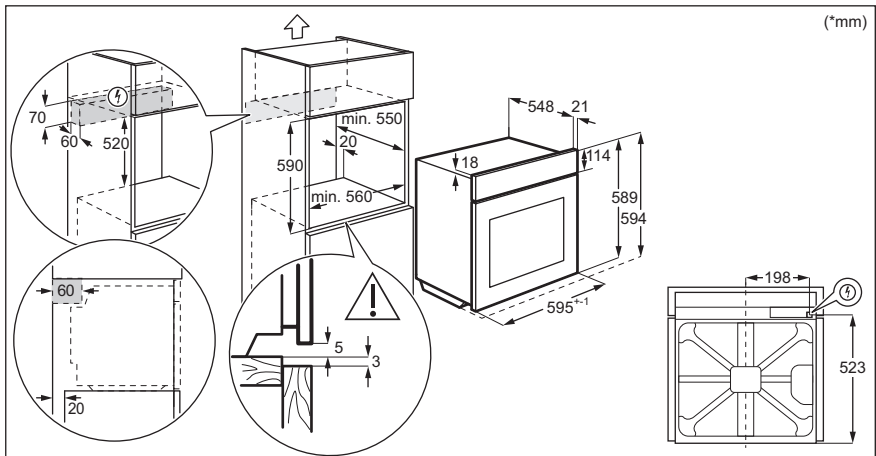
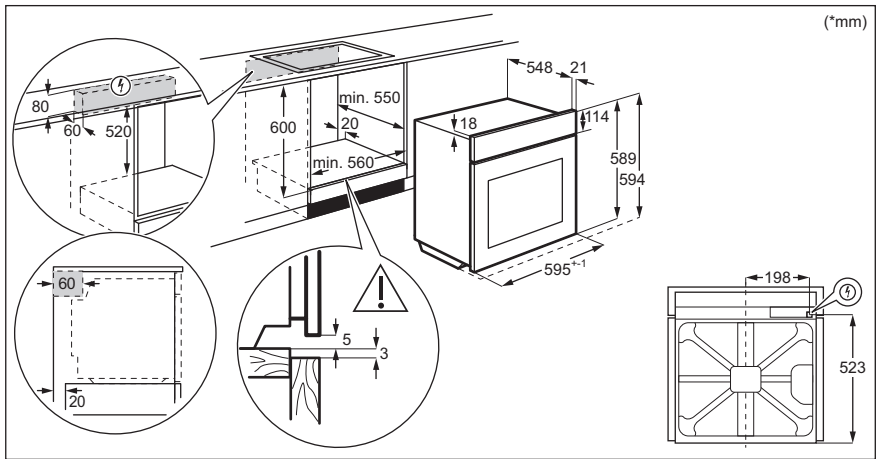
3.1 Εντοχισμός



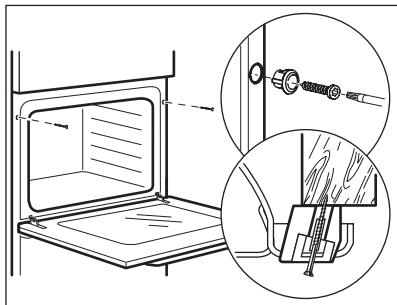
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



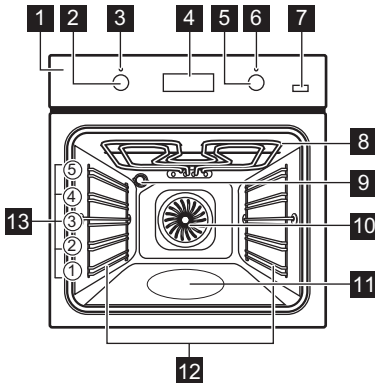


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Χειριστήριο
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (θερμοκρασίας)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Επιπλέον ατμός
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 13 Θέσεις ραφιών

4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

- **Επιπλέον βαθύ ταψί**
Για να φτιάξετε μουςακά.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

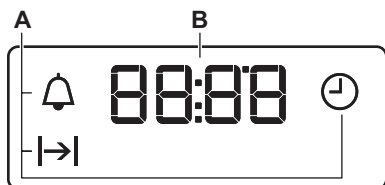
5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

| | |
|---|---------------------------------------|
| — | Για ρύθμιση της ώρας. |
| ⊖ | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού. |
| + | Για ρύθμιση της ώρας. |



Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι

1. - Πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Καθαρίστε τον φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Ωρα: 15 λ.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

Βήμα 1 Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

Βήμα 2 Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

Βήμα 3 Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

7.2 Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS




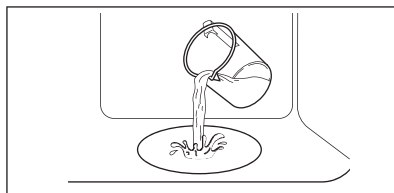
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Βήμα 1 Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

Βήμα 2 Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης.

 Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.



Βήμα 3 Ρυθμίστε τη λειτουργία: 

Πιέστε: . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS.

Βήμα 4 Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Βήμα 5 Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.

Βήμα 6 Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.







Βήμα 7 Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.





 - πιέστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.

Βήμα 8 Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Βήμα 9 Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

7.3 Προγράμματα

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|---|
|  <p>Θέση απενεργοποίησης</p> | <p>Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.</p> |
|  <p>Φωτισμός Φούρνου</p> | <p>Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.</p> |
|  <p>Θερμός Αέρας / True Fan Cooking PLUS / Καθαρισμός με Νερό</p> | <p>Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.</p> |
|  <p>Υγρός αέρας μεταφοράς</p> | <p>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμοαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.</p> |
|  <p>Κάτω Θέρμανση</p> | <p>Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.</p> |
|  <p>Απόψυξη</p> | <p>Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.</p> |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|---|---|
|  <p>Γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ</p> | <p>Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.</p> |
|  <p>Γκριλ με Θερμό Αέρα</p> | <p>Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.</p> |
|  <p>Λειτουργία Πίτσα</p> | <p>Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.</p> |
|  <p>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</p> | <p>Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.</p> |

7.4 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς




Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές» Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.


8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


8.1 Λειτουργίες ρολογιού

| Λειτουργία ρολογιού | Χρήση |
|--|---|
|  Ωρα | Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας. |
|  Διάρκεια | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. |
|  Χρονομετρητής | Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |

8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού



Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


Βήμα 2  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.


Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 3  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .



 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Βήμα 4 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 5 Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


Βήμα 2  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

Βήμα 3 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 4 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 Πιέστε παρατεταμένα:  .
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

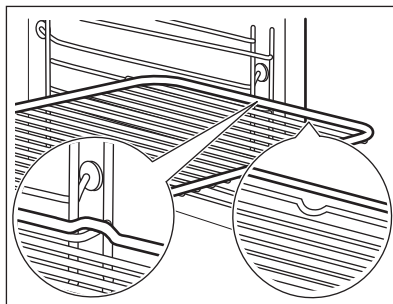
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως

Μεταλλικό ράφι:

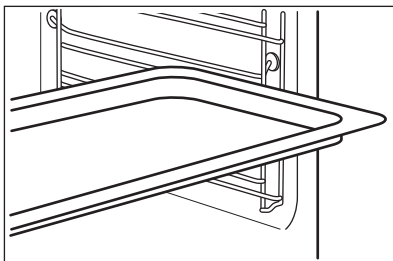
Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.



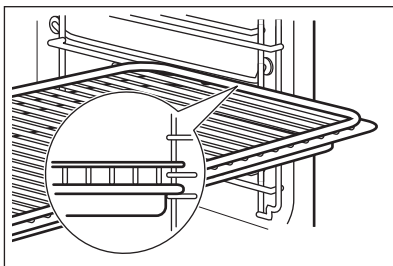
Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλικό ράφι, Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



9.2 Χρήση των Τηλεσκοπικών Βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχιόνες.

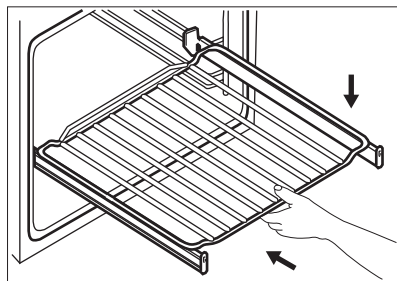
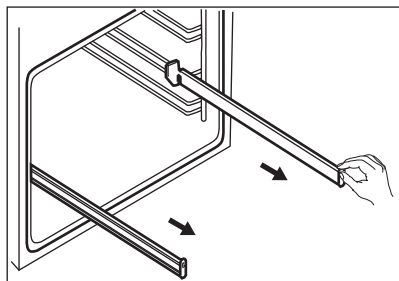
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχιόνες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Βήμα 1

Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.

Βήμα 2

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχιόνες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου.



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Ανεμιστήρας

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να

διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10.2 Θερμοστάτη ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει

θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που έχετε.

Μην τοποθετείτε το επιπλέον βαθύ ταψί στην κάτω, τελευταία θέση.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

11.2 True Fan Cooking PLUS

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμοότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.



ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ



(ml)



(°C)



(ΛΕΠ.)

Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν

100

150 - 180

10 - 20

Φοκάτσια

100

200 - 210

10 - 20

Πίτσα

100

230

10 - 20

Ψωμάκια

100

200

20 - 25

Ψωμί

100

180

35 - 40




Κέικ με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ

100 - 150

160 - 180



30 - 60

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες.

|  ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|---|
| Πίτσα | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Κρουασάν | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Λαζάνια, χρησιμοποιήστε 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |




Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.








|  ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|
| Ψωμάκια | 10 - 20 |
| Ψωμί | 15 - 25 |
| Φοκάτσια | 15 - 25 |
| κρέας | 15 - 25 |
| Ζυμαρικά | 15 - 25 |
| Πίτσα | 15 - 25 |
| Ρύζι | 15 - 25 |
| Λαχανικά | 15 - 25 |








Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος ψησίματος.








|  ΨΗΣΙΜΟ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Ψητό βοδινό | 200 | 50 - 60 |
| Κοτόπουλο | 210 | 60 - 80 |
| Ψητό χοιρινό | 180 | 65 - 80 |

11.3 Μαγείρεμα και ψήσιμο

|  ΚΕΙΚ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |  |
|---|--|---|--|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Αφράτα κέικ | 170 | 2 | 160 | 3 (2 και 4) | 45 - 60 | Φόρμα για κέικ |
| Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ | 170 | 2 | 160 | 3 (2 και 4) | 20 - 30 | Φόρμα για κέικ |
| Cheese cake με βουτυρόγαλα | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm |
| Στρούντελ | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Ταψί ψησίματος |
| Πάστα φλόρα | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm |
| Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm |
| Κέικ με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Μακρόστενη φόρμα |
| Κέικ Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Ταψί ψησίματος |
| Κέικ Muffins, δύο επίπεδα | - | - | 140 - 150 | 2 και 4 | 25 - 35 | Ταψί ψησίματος |
| Κέικ Muffins, τρία επίπεδα | - | - | 140 - 150 | 1, 3 και 5 | 30 - 45 | Ταψί ψησίματος |
| Μπισκότα | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Ταψί ψησίματος |
| Μπισκότα, δύο επίπεδα | - | - | 140 - 150 | 2 και 4 | 35 - 40 | Ταψί ψησίματος |
| Μπισκότα, τρία επίπεδα | - | - | 140 - 150 | 1, 3 και 5 | 35 - 45 | Ταψί ψησίματος |
| Γλυκίσματα από μαρέγκα | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Ταψί ψησίματος |
| Γλυκίσματα από μαρέγκα, δύο επίπεδα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | - | - | 120 | 2 και 4 | 80 - 100 | Ταψί ψησίματος |
| Φραντζολάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Ταψί ψησίματος |







|  ΚΕΙΚ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Εκλέρ | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Ταψί ψησίματος |
| Εκλέρ, δύο επίπεδα | - | - | 170 | 2 και 4 | 35 - 45 | Ταψί ψησίματος |
| Τάρτες | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm |
| Κέικ φρούτων | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Φόρμα για κέικ, Ø 24 cm |







Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

|  ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Λευκό ψωμί, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Ψωμί σίκαλης, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Μακρόστενη φόρμα |
| Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια | 190 | 2 | 180 | 2 (2 και 4) | 25 - 40 | Ταψί ψησίματος |
| Πίτσα | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Ταψί εμαγιέ |
| Βουτήματα | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Ταψί ψησίματος |

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.




Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.







|  ΤΑΡΤΕΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Σουφλέ ζυμαρικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Σουφλέ λαχανικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |







|  ΤΑΡΤΕΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Κις | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Λαζάνια | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Καννελόνια | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σφάρας.





Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σφάρα.

|  ΚΡΕΑΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Βοδινό | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Χοιρινό | 180 | | 180 | | 90 - 120 |
| Μοσχάρι | 190 | | 175 | | 90 - 120 |
| Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο | 210 | | 200 | | 50 - 60 |
| Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο | 210 | | 200 | | 60 - 70 |
| Ψητό βοδινό, καλοψημένο | 210 | | 200 | | 70 - 75 |

|  ΚΡΕΑΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |
|--|--|--|--|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Μπουτί Αρνιού | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Ολόκληρο κοτόπουλο | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Ολόκληρη γαλοπούλα | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Ολόκληρη πάπια | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Ολόκληρη χήνα | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Κουνέλι, κομμάτια | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Λαγός, κομμένος σε κομμάτια | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |

|  ΚΡΕΑΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας | |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Ολόκληρος φασιανός | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.





|  ΨΑΡΙ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Θερμός Αέρας |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|---|--------------|---|
| |  (°C) |  | | |
| Πέστροφα / Συναγριδα, 3 - 4 ψάρια | 190 | | 175 | 40 - 55 |
| Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα | 190 | | 175 | 35 - 60 |

11.4 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.




|  ΓΚΡΙΛ |  (kg) |  (ΛΕΠ.) 1η πλευρά |  (ΛΕΠ.) 2η πλευρά |
|--|---|--|--|
| | | Μπριζόλες φιλέτα, 4 τεμάχια | 0.8 |
| Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Λουκάνικα, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Κοτόπουλο, μισό, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Κεμπάπ, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Μπιφτέκια, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Τοστ (σάντουιτς), 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Τοστ, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.5 Γκριλ με Θερμό Αέρα




Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.

Για τον υπολογισμό του χρόνου ψησίματος πολλαπλασιάστε τον χρόνο που δίνεται στον παρακάτω πίνακα με τα εκατοστά πάχους του φιλέτου.

|  ΒΟΔΙΝΟ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|--|--|--|
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  ΧΟΙΡΙΝΟ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Μπριζόλες / Κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Ρολό Κιμάς, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  ΜΟΣΧΑΡΙ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Ψητό Μοσχάρι, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |






|  ΜΟΣΧΑΡΙ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|--|--|--|
| Μοσχάρι κότσι, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  ΑΡΝΙ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Αρνί σπάλα, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|--|--|--|
| Πουλερικά, μερίδες, 0,2 - 0,25 kg η καθεμία | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Κοτόπουλο, μισό, 0,4 - 0,5 kg το καθένα | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Πάπα, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Χήνα, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Γαλοπούλα, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Ψάρι Ολόκληρο, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.6 Απόψυξη

|  |  (kg) |  Χρόνος απόψυξης (λεπ.) |  Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπ.) |  |
|--|---|---|--|---|
| Κοτόπουλο | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| κρέας | 1 0.5 | 100 - 140 90 - 120 | 20 - 30 | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| Κρέμα | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία. |
| Πέστοφα | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Φράουλες | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Βούτυρο | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Κέικ | 1.4 | 60 | 60 | - |




11.7 Αφυδάτωση - Θερμός Αέρας




Καλύψτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.



Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  (°C) |  (ώ) |
|---|---|--|
| Φασόλια | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Πιπεριές | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  (°C) |  (ώ) |
|--|---|--|
| Λαχανικά για σούπα | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Μανιτάρια | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Μυρωδικά | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

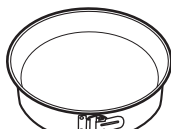
|  ΦΡΟΥΤΑ |  (ώ) |
|--|--|
| Δαμάσκηνα | 8 - 10 |
| Βερίκοκα | 8 - 10 |
| Φέτες μήλου | 6 - 8 |
| Αχλάδια | 6 - 9 |

11.8 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



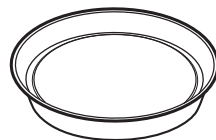
Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φορμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm






Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 26 cm






Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

11.9 Υγρός αέρας μεταφοράς








Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Ψωμάκια, 9 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg | μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ κορμός | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Κέικ Brownie | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Σουφλέ, 6 κομμάτια | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Κέικ «σάντουιτς» | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 170 | 3 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Σουβλάκια, 0,5 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Μακαρόν, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Αλμυρά με σφολιάτα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Χορτοφαγική ομελέτα | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.10 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (λεπ.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (λεπ.) | |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 170 | 40 - 50 | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 40 - 50 | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 και 4 | 160 | 40 - 60 | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Τοστ, 4 - 6 τεμάχια | Γκριλ | Μεταλλική σχάρα | 4 | μέγ. | 2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά | Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά. |
| Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg | Γκριλ | Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη | 4 | μέγ. | 20 - 30 | Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά. |

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίξτε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε

κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1

Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.

Βήμα 2

Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.

Βήμα 3

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

Για τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

12.4 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

Βήμα 1

Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.

Βήμα 2

Ρυθμίστε τη λειτουργία:  

Πατήστε: 

Βήμα 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Βήμα 4

Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 5 | Απενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Βήμα 6 | Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. |

12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

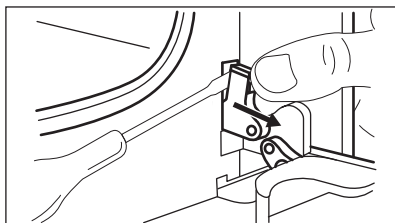


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

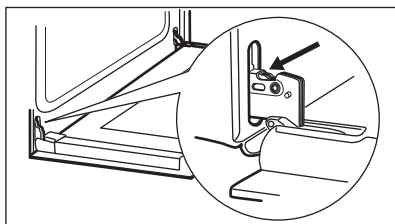
Βήμα 1 Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.

Βήμα 2 Χρησιμοποιήστε ένα καταβίδι για να ανασηκώσετε και να στρέψετε πλήρως τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.



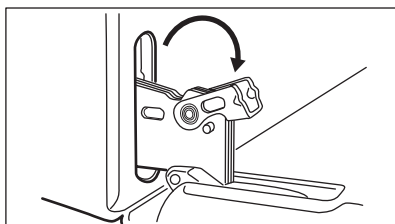
Βήμα 3 Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.

Βήμα 4 Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.

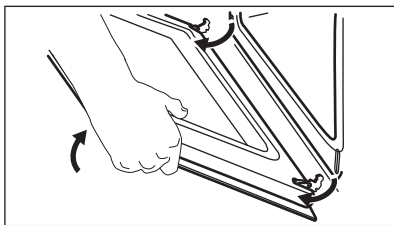


Βήμα 5 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.

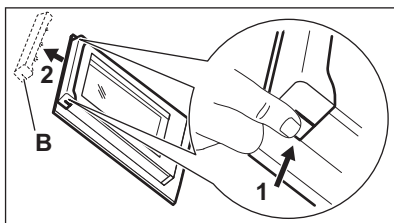
Βήμα 6 Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



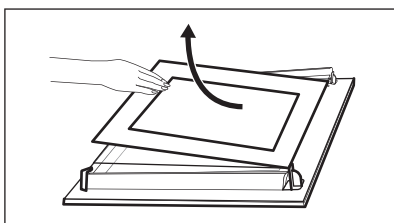
Βήμα 7 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να ασφαλιστεί το κλιπ.



Βήμα 8 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

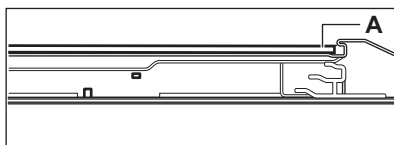


Βήμα 9 Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



Βήμα 10 Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Βήμα 11 Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.



Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.

12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Βήμα 2

Βήμα 3

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Πίσω λαμπτήρας

Βήμα 1 Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 2 Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

Βήμα 3 Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

Βήμα 4 Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Έχει καεί η ασφάλεια. |
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά. | Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00". | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα. |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |
| Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS . | Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. |

13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (Mod.):

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

| | |
|--|------------------------|
| Όνομα προμηθευτή | Electrolux |
| Αναγνωριστικό μοντέλου | EOD3H70X 949499337 |
| Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης | 95.3 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία | 0.93 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.81 kWh/κύκλο |
| Πλήθος θαλάμων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Όγκος | 72 l |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος Φούρνος |
| Μάζα | 29.9 kg |

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα A και B.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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..... | 122 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 123 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 126 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 128 |
| 5. KEZELŐPANEL..... | 128 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 129 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 129 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 131 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 133 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 134 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 135 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 144 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 148 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 148 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 149 |

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 készüléssel.
- 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 569 mm |
| Készülék beépített mélysége | 548 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1022 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hossza. 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 kábel mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely

lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt.

Hivatkozhat a táblára is:

| Összteljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|----------------------|---|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (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 távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.

- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen 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 ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

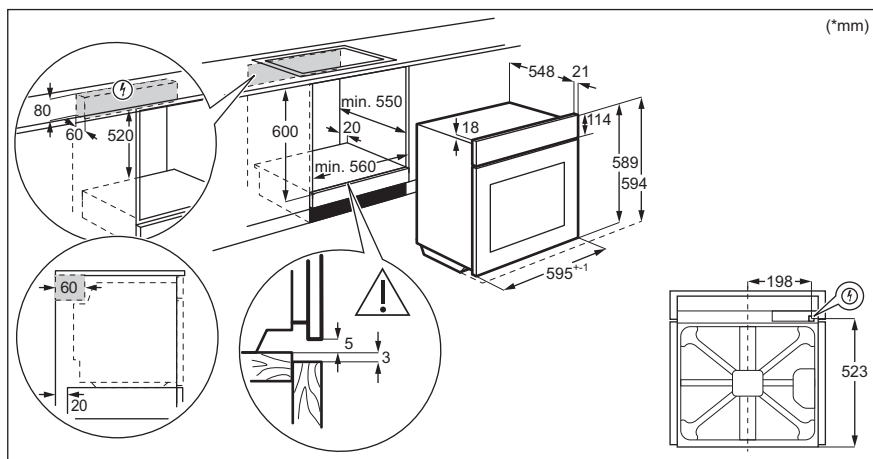
3.1 Beépítés

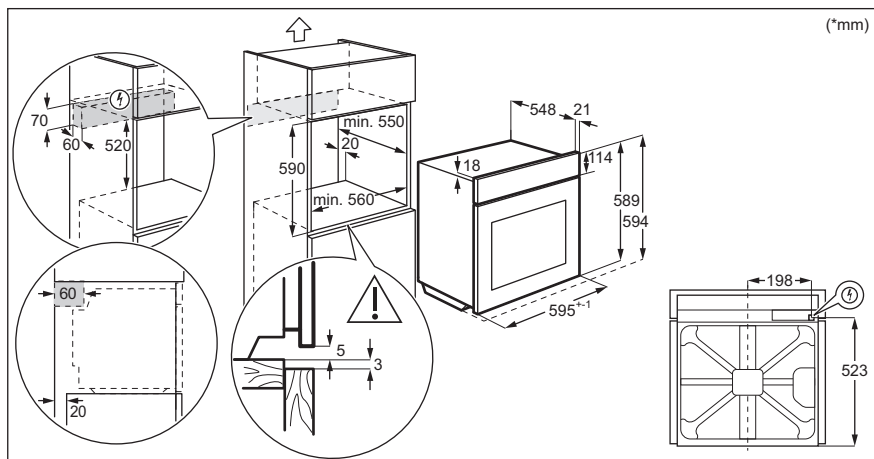


YouTube

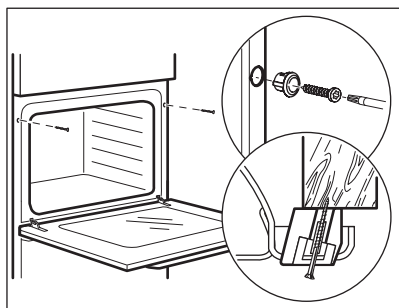
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



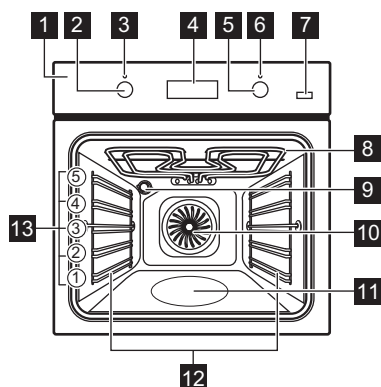


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



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 - Víztisztítás tartálya
- 12** Polctartó, eltávolítható
- 13** Polcszintek

4.2 Tartozékok

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

- **Extra mély tepsi**
Muzsaka készítéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

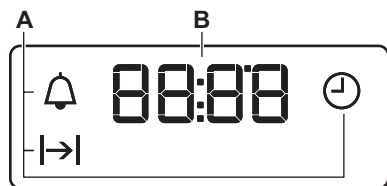
5.1 Visszahúzzható gombok

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



2. lépés



3. lépés

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

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

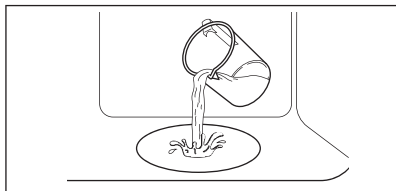
7.2 A funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS






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 úrtartalma 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 világitani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: True Fan Cooking PLUS.
- 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 lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció

Alkalmazás

0






A sütő ki van kapcsolva.




Kikapcsolt állás



A sütőlámpa bekapcsolása.

Sütő világítás

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok / True Fan Cooking PLUS / Víztisztítás</p> | <p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Ujramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean.</p> |
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.</p> |
|  <p>Alsó sütés</p> | <p>Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p> |
|  <p>Kiolvasztás</p> | <p>Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.</p> |
|  <p>Grill + Felső Sütés</p> | <p>Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.</p> |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  <p>Infrasütés</p> | <p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.</p> |
|  <p>Pizza funkció</p> | <p>Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p> |
|  <p>Hagyományos sütés</p> | <p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p> |

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.

Fűzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Óra funkciók

| Óra funkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Pontos idő</p> | <p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p> |
|  <p>Időtartam</p> | <p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p> |

| Óra funkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Percszámláló | Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. |



8.2 Óra funkciók beállítása

Pontos idő beállítása

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

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

Hogyan módosítható: Pontos idő



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

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

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.


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

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

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása


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


2. lépés **+**, **-** – nyomja meg az idő beállításához.
 A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.
 Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Óra funkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

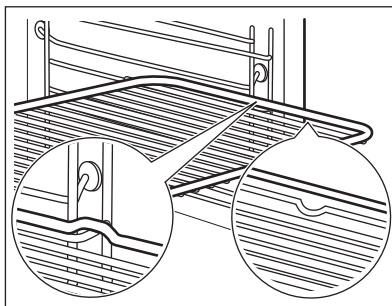
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

9.1 Tartozékok behelyezése

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

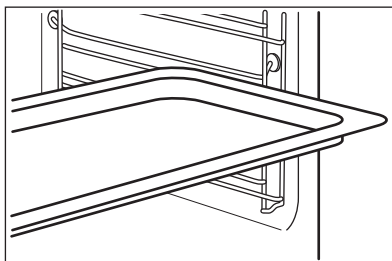
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



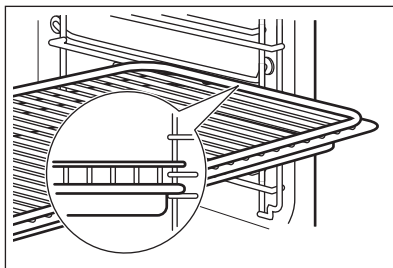
Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc, Mély tepsi:

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezető-sínek feletti huzalpolc közé.

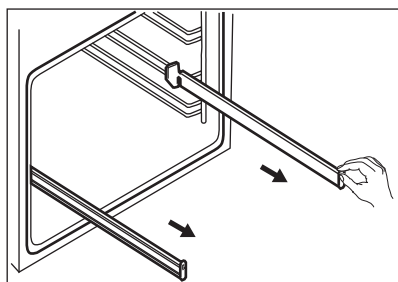


9.2 A teleszkópos sínek használata

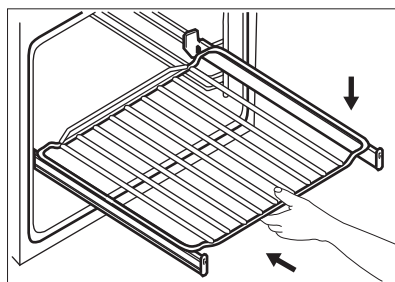
A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

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.

11.2 True Fan Cooking PLUS

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.

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

Hűssítés 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-beállítások, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.



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 |
| Kenyér | 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

| SÜTEMÉNYEK | Hagyományos sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | | Sütőforma |
|--|-------------------|---|--------------------------|------------|----------|--------------------|
| | (°C) | | (°C) | | (perc) | |
| Habos sütemények | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 45 - 60 | Sütőforma |
| Linztészta | 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 gyümölcs torta | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Sütőforma, Ø 20 cm |
| Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kenyérsütő tepsi |
| Muffin | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Sütőtálca |
| Muffin, két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 25 - 35 | Sütőtálca |
| Muffin, három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 30 - 45 | Sütőtálca |
| Teasütemények | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Sütőtálca |
| Teasütemények, két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 35 - 40 | Sütőtálca |
| Teasütemények, három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 35 - 45 | Sütőtálca |
| Habcsók | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Sütőtálca |
| Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt | - | - | 120 | 2 és 4 | 80 - 100 | Sütőtálca |
| 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 | Kenyérsütő 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 TÉSZTÁK | 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 roston, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Borjú csülök, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  BÁRÁNY |  (°C) |  (perc) |
|--|--|--|
|--|--|--|




| | | |
|---|-----------|-----------|
| Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
|---|-----------|-----------|

| | | |
|---------------------------|-----------|---------|
| Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |
|---------------------------|-----------|---------|

|  SZÁRNYA-SOK |  (°C) |  (perc) |
|---|--|--|
|---|--|--|

| | | |
|---|-----------|---------|
| Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
|---|-----------|---------|

| | | |
|------------------------------------|-----------|---------|
| Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |
|------------------------------------|-----------|---------|

|  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 (PÁROLT) |  (°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. Félidőben fordítsa meg. |
| hús | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| | 0,5 | 90 - 120 | | |
| Tejszín | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos. |
| Pisztráng | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Krémes torta | 1,4 | 60 | 60 | - |

11.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok




A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az



ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

|  ZÖLDSÉGEK |  (°C) |  (óra) |
|--|--|---|
| 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 |  (óra) |
|--|---|
| 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.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság













Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

11.9 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|---|--|---|--|---|
| Édes sütemény, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg | huzalpolc | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Piskótarolád | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Gyümölcstorta alap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Lekváros piskóta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 35 - 50 |

|  |  |  (°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 | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | Sütő tálca | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűvés, 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 másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |
| Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzalpolc és csepptálca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a 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 ajtótomítést.

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 törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

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

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

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott 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 funkcionál: True Fan Cooking PLUS 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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 lehűl. 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 kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

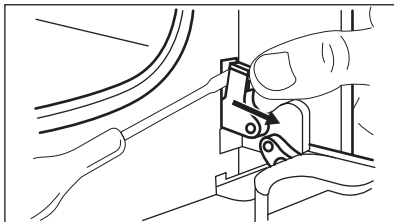


VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

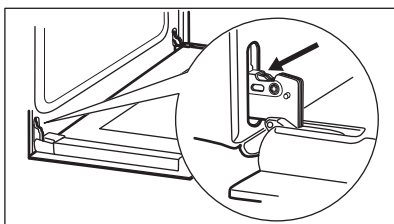
1. lépés Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.

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



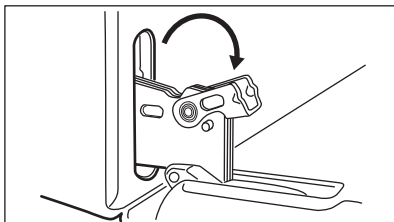
3. lépés Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.

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



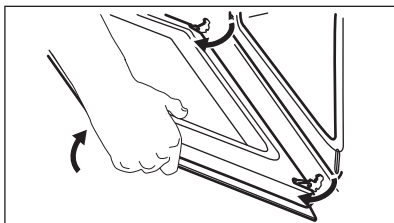
5. lépés Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

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

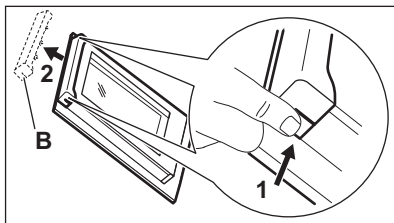


7. lépés Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.

8. lépés Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

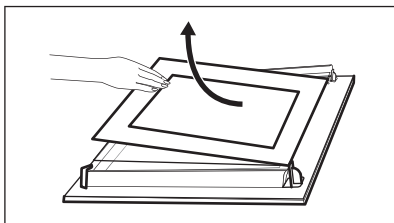


- 9. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



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

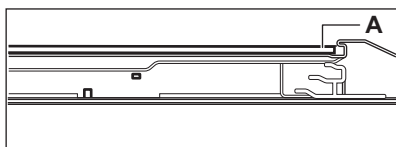
- 11. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.



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 díszlece kattanó hangot ad.

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



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

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

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér 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. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
|-----------------------------|---|
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. |
| 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 mélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében. |
| Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: True Fan Cooking PLUS . | A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének 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 | EOD3H70X 949499337 |
| Energiatakarékosági szám | 95.3 |
| Energiatakarékosági 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 |
| Sütőtér száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |

| | |
|-------------|-----------------|
| Hangerő | 72 l |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő |
| Tömeg | 29.9 kg |

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

Az energiatartóssági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 151 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 152 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 154 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 156 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS..... | 156 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 157 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 157 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 159 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 161 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 162 |
| 11. PATARIMAI..... | 162 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 172 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 176 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 176 |
| 15. APLINKOS APSAUGA..... | 177 |

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 uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar 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 vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| iki 1380 | 3 x 0.75 |
| iki 2300 | 3 x 1 |
| iki 3680 | 3 x 1.5 |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralūs laidai (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrukti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso durelės. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsugotumėte 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.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

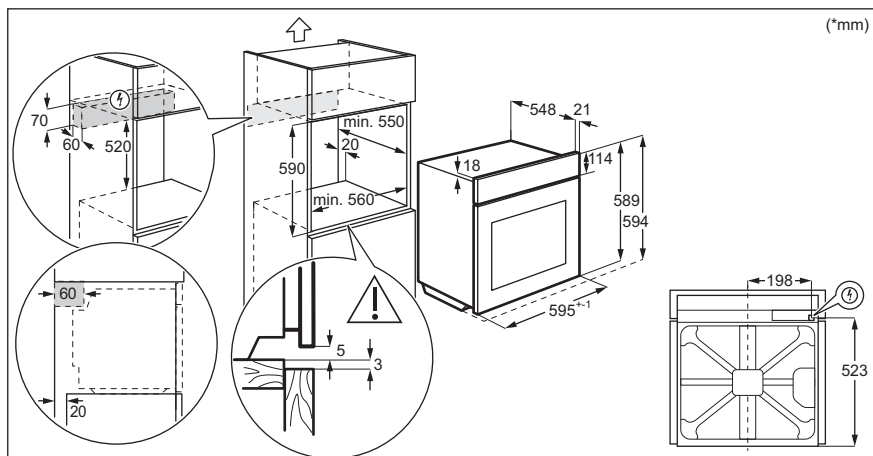
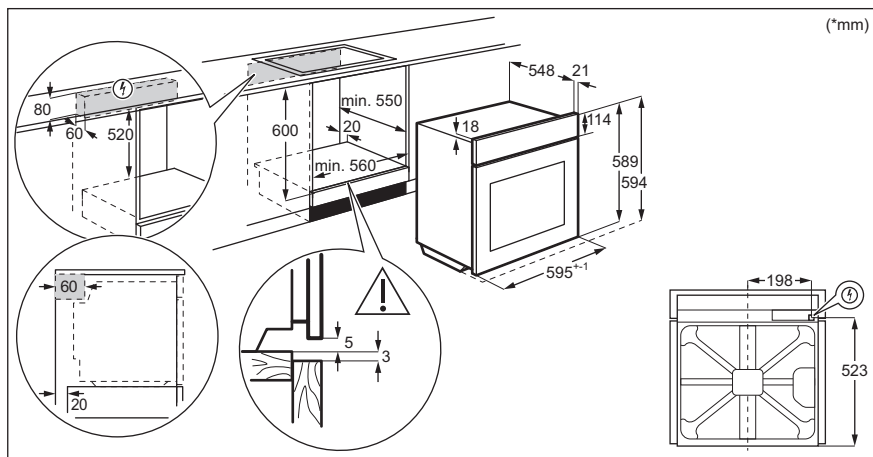


YouTube

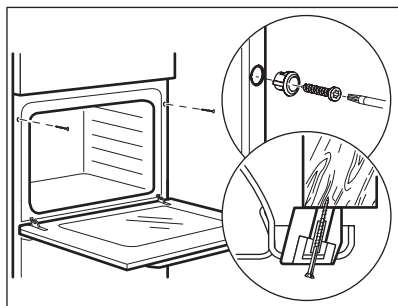
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



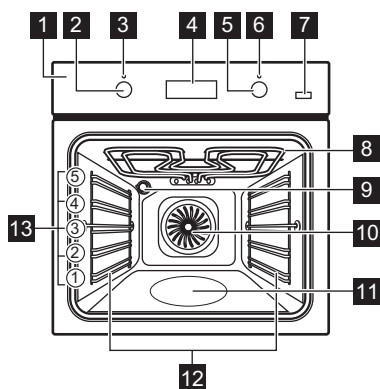


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



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 padėtys

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Grilio / kepinimo pikaistuvis**
Kepči ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Ypač gilus pikaistuvis**
Musakai gaminti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

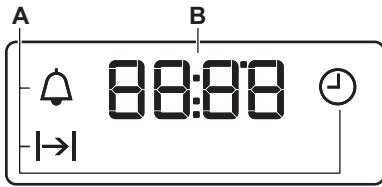
5.1 Įstumiamos rankenėlės

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



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

| Laikrodžio nustatymas | Išvalykite orkaitę | Įkaitinkite tuščią orkaitę |
|---|--|---|
| <p>1. +, - – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.</p> | <p>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</p> <p>2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu.</p> | <p>1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: </p> <p>Laikas: 1 val.</p> <p>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: </p> <p>Laikas: 15 min.</p> <p>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: </p> <p>Laikas: 15 min.</p> |
| <p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.</p> | | |

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiksmas

Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

| | |
|-------------------|---|
| 2 veiksmas | Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą . |
| 3 veiksmas | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę. |

7.2 Funkcijos nustatymas: True Fan Cooking PLUS

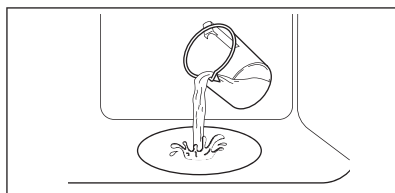


ĮSPĖJIMAS!

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:  įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija True Fan Cooking PLUS.

4 veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5 veiksmas Prieš kepimą maždaug 10 min. pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirasų 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 lempuotę.

Orkaitės apšvietimas

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Karšto oro srautas / True Fan Cooking PLUS / „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 traškiają 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 paukštienos 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 veikėtų 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 rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis


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

2-as veiksmas ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

2-as veiks- mas

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

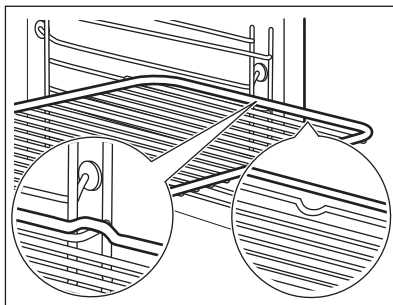
9.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą.
Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo

apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas
neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo
lentynos.

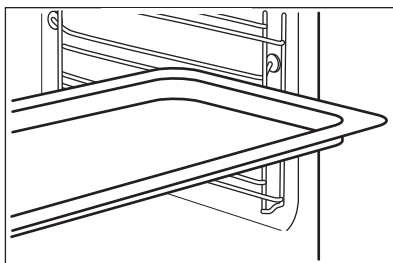
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipia-
mųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreip-
tos žemyn.



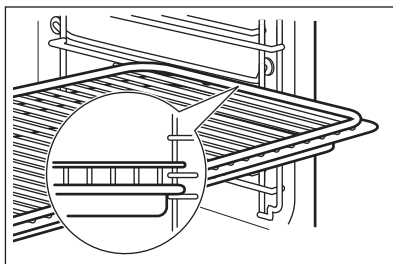
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipia-
mųjų laikiklių.



Grotelės, Gilus prikaistuvis:

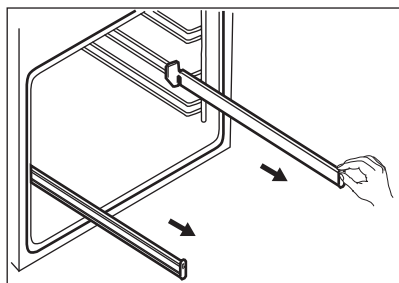
Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių
kreipiamųjų laikiklių.



9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

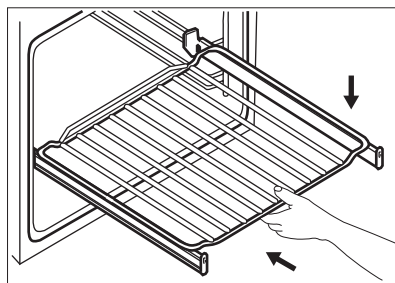
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

1-as veiksmas Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



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

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



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtytys.

Lentynų padėtytys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Žemiausioje lentynos padėtyje nedėkite ypač gilaus indo.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebią maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištryktų 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 gaminatė, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus

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




11.2 True Fan Cooking PLUS

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



PY-
RAGAI

Viršutinis/apatinis
kaitinimas



(°C)



Karšto oro srautas



(°C)



(min.)



Plaktos tešlos re-
ceptai

170

2

160

3 (2 ir 4)

45–60

Pyrago forma

Trapi tešla

170

2

160

3 (2 ir 4)

20–30

Pyrago forma

Varškės pyragas

170

1

165

2

60–80

Pyrago forma,
Ø 26 cm

Štrudelis

175

3

150

2

60–80

Kepimo skarda

Pyragai su uogie-
ne

170

2

165

2

30–40

Pyrago forma,
Ø 26 cm

Kalėdinis pyragas,
įkaitinkite tuščią
orkaitę

160

2

150

2

90–120

Pyrago forma,
Ø 20 cm

Slyvų pyragas,
įkaitinkite tuščią
orkaitę

175

1

160

2

50–60

Duonos skarda

Keksiukai

170

3

140–150

3

20–30

Kepimo skarda

Keksiukai, du ly-
giai

–

–

140–150

2 ir 4

25–35

Kepimo skarda

Keksiukai, trys ly-
giai

–








–

140–150








1, 3 ir 5

30–45

Kepimo skarda







|  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 žuvys | 190 | | 175 | 40–55 |
| Tunas / Lašiša, 4–6 filė | 190 | | 175 | 35–60 |

11.4 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

|  GRILIS |  (kg) |  (min.) |  (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, perpjautas pusiau, 2 | 1 | 30–35 | 25–30 |
| Kebabai, 4 | – | 10–15 | 10–12 |
| Vištienos krūtinėlė, 4 vnt. | 0,4 | 12–15 | 12–14 |
| Suvožtiniai, 6 | 0,6 | 20–30 | – |



GRILIS



(kg)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė

Žuvies filė, 4 vnt.

0,4

12–14

10–12

Skrebutis su garnyru, 4–6

–

5–7

–

Skrebutis, 4–6

–

2–4

2–3

11.5 Turbo grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

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



JAUTIENA



(°C)



(min.)

Rostbifas arba filė, puskepis

190–200

5–6

Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas

180–190

6–8

Rostbifas arba filė, iškeptas

170–180

8–10



KIAULIENA



(°C)



(min.)

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

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkaulikai, 1–1,5 kg

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg

160–170

50–60

Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg

150–170

90–120



VERŠIENA



(°C)



(min.)

Kepta veršiena, 1 kg

160–180

90–120



VERŠIENA



(°C)



(min.)

Veršiuo koja, 1,5–2 kg

160–180

120–150



ĒRIENA



(°C)



(min.)

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

150–170

100–120

Ērienos nugarinė, 1–1,5 kg

160–180

40–60



PAUKŠTIE-NA



(°C)



(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 lėkštelėje apverstos mažos lėkštelės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |
| mėsa | 1 | 100–140 | 20–30 | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |
| | 0,5 | 90–120 | | |
| Grietinėė | 2 x 0,2 | 80–100 | 10–15 | Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdyti. |
| Upėtakis | 0,15 | 25–35 | 10–15 | – |
| Braškės | 0,3 | 30–40 | 10–20 | – |
| Sviestas | 0,25 | 30–40 | 10–15 | – |
| Didelis puošnus tortas | 1,4 | 60 | 60 | – |




11.7 Džiovinimas - Karšto oro srautas




Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

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



Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

|  DARŽOVĖS |  (°C) |  (val.) |
|---|---|---|
| Pupos | 60–70 | 6–8 |
| Paprikos | 60–70 | 5–6 |

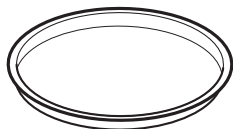
|  DARŽOVĖS |  (°C) |  (val.) |
|--|---|--|
| Daržovės sriubai | 60–70 | 5–6 |
| Grybai | 50–60 | 6–8 |
| Prieskoniniai augalai | 40–50 | 2–3 |

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

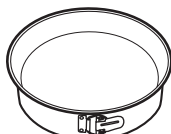
|  VAISIAI |  (val.) |
|---|---|
| Slyvos | 8–10 |
| Abrikosai | 8–10 |
| Pjaustyti obuoliai | 6–8 |
| Kriaušės | 6–9 |

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



Kepimo indas



Keraminiai indeliai



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens






Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens






Keraminė kaitlentė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

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 surenka- moji skarda | 180 | 2 | 45–55 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenka- moji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Aštrūs tešlainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenka- moji skarda | 170 | 2 | 35–45 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenka- moji skarda | 150 | 2 | 40–50 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar surenka- moji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Daržovės, virtos, 0,4 kg | kepamoji skarda ar surenka- moji skarda | 180 | 2 | 35–45 |
| Vegetariškas omlėtas | picos kepimo indas ant grote- lių | 180 | 3 | 35–45 |
| Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg | kepamoji skarda ar surenka- moji 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 kaiti- nimas | Kepimo skar- da | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje | Karšto oro srautas | Kepimo skar- da | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje | Karšto oro srautas | Kepimo skar- da | 2 ir 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Obuolių py- ragas, 2 skardos Ø20 cm | Viršutinis/ apatinis kaiti- nimas | 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 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Viršutinis/apatinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Skrebutis, 4–6 vienetai | Grilis | Grotelės | 4 | maks. | 2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė | Pakaitinkite orkaitę 3 minutes. |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg | Grilis | Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas | 4 | maks. | 20 - 30 | Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes. |

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



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 įduba vandeniu

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas

Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.

2-as veiksmas

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

3-as veiksmas

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu su drėkinta minkšta šluoste.

Naudojant funkciją True Fan Cooking PLUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gamavimo ciklų.

12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramas

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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“.

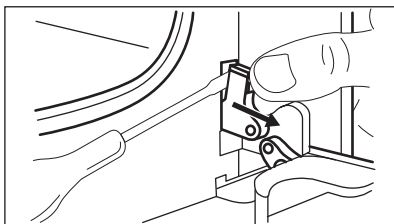


DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

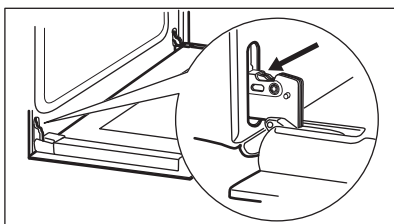
1 veiksmas Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.

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



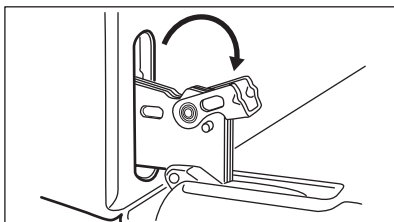
3 veiksmas Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.

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



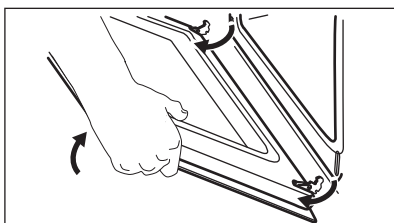
5 veiksmas Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

6 veiksmas Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesoto stabilaus paviršiaus.

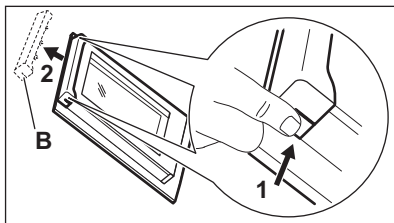


7 veiksmas Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.

8 veiksmas Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

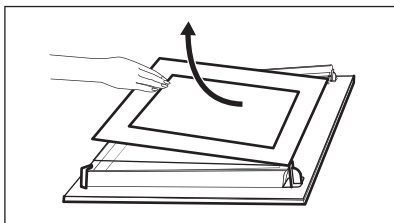


9 veiksmas Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



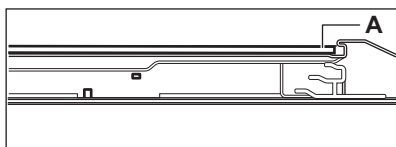
10 veiksmas Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

11 veiksmas Baigę valyti, įdėkite stiklo 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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų 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 lempuotė

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...

| | |
|---|---|
| Ekране matysite „12.00“. | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo. | Vidinėje įduboje per daug vandens. |
| Netenkinantis funkcijos veikimas: True Fan Cooking PLUS . | Pripildėte įdubą vandeniui. |
| Lemputė neveikia. | Perdegė lemputė. |

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio 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 | EOD3H70X 949499337 |
| 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 | 29.9 kg |

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite 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 susisiekiite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

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..... | 179 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 180 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 182 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 184 |
| 5. VADĪBAS PANELIS..... | 184 |
| 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 185 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 185 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 187 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 189 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS..... | 190 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 190 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 201 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 204 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 204 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 205 |

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. 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. Uzstādiel plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiel un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiel ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniel starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|-----------------|--------|
| Skapīša platums | 560 mm |
|-----------------|--------|

| | |
|-----------------|--------------|
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
|-----------------|--------------|

| | |
|------------------------------|--------|
| Ierīces 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.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda 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 turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm ²) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimāli 2300 | 3 x 1 |
| maksimāli 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekšējās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzinieties, 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 cepeškrāsas durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

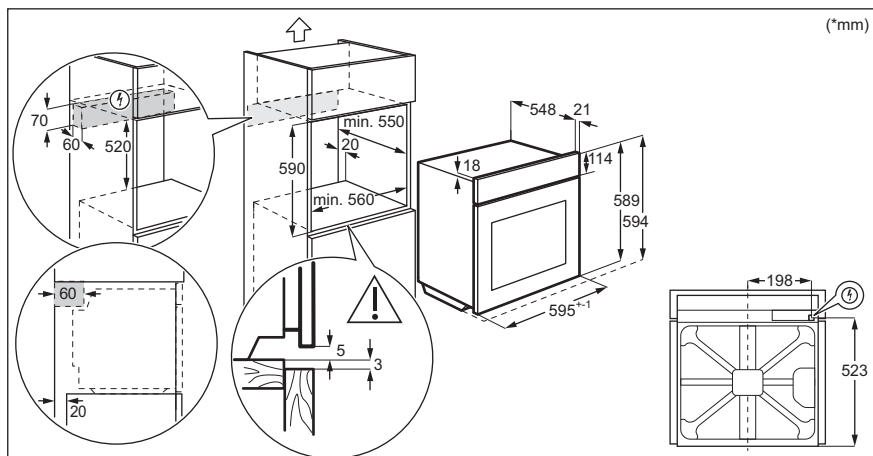
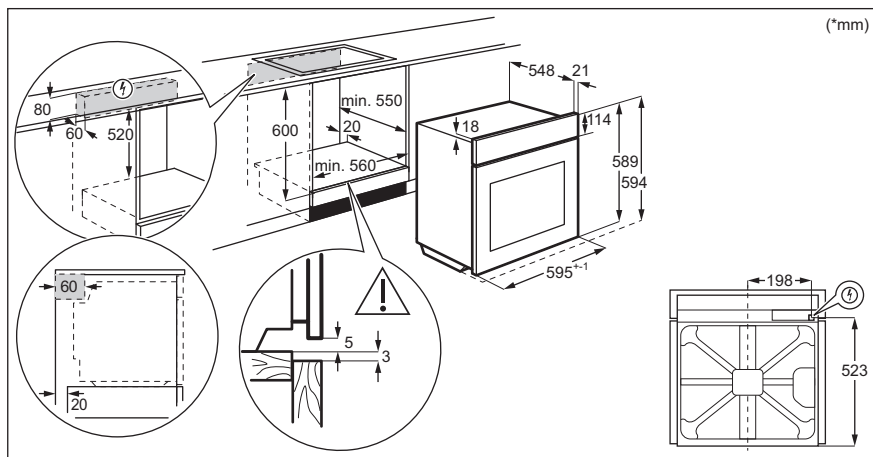


YouTube

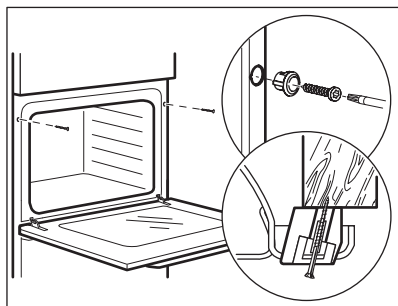
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



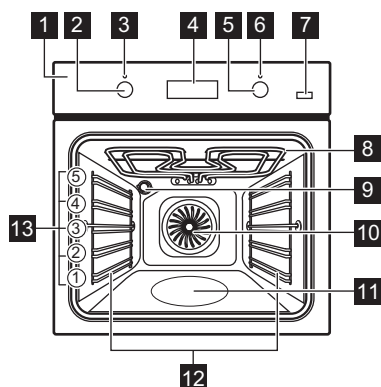


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



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 stāvokļi

4.2 Papildpiederumi

• Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

• Grila/cepamā panna

Paredzēts(-a) aprūnināšanai un cepšanai vai kā palīknis tauku savākšanai.

• Īpaši padziļināta tīrīšana

Musakas gatavošanai.

• Teleskopiskās vadotnes

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

5. VADĪBAS PANELIS

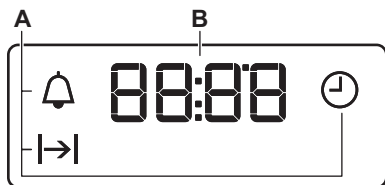
5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi

| | |
|---|--|
| — | Lai iestatītu laiku. |
| ⌚ | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| + | Lai iestatītu laiku. |
| ⏻ | Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju. |

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni

Cepeškrāsns tīrīšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

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 cepeškrāsni 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 cepeškrāsni 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 pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

7.2 Funkcijas iestatīšana: True Fan Cooking PLUS



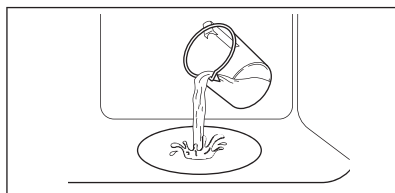
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

- 2. solis** Piepildiet cepeškrāsns tīlnes tvertni ar krāna ūdeni.

i Tīlnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet tīlnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.



- 3. solis** Iestatiet funkciju: 


Nospiediet: . Iedegties indikators. Darbojas tikai ar funkciju: True Fan Cooking PLUS.

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

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

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

- 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** Pārliedcinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no tīlnes tvertnes.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija

Lietošana

0

Cepeškrāsns ir izslēgta.




Izslēgts stāvoklis



Apgaismojuma ieslēgšanai.

Apgaismojums (lampa)

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  <p>Karsēšana ar ventilatoru / True Fan Cooking PLUS / Tīrīšana ar ūdeni</p> | <p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī.</p> <p>Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.</p> <p>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsilšanas laikā.</p> <p>Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.</p> |
|  <p>Ventil. kars. ar mitrumu</p> | <p>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.</p> |
|  <p>Apakškarsēšana</p> | <p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p> |
|  <p>Atkausēšana</p> | <p>Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p> |
|  <p>Ātrā grilēšana</p> | <p>Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.</p> |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  <p>Infratermiskā grilēšana</p> | <p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Saņemumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p> |
|  <p>Pīcas funkcija</p> | <p>Pīcas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p> |
|  <p>Tradicionālā gatavošana</p> | <p>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.</p> |

7.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu



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

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis 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 |
|--|---|
|  <p>Diennakts laiks</p> | <p>Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.</p> |
|  <p>Darb. laiks</p> | <p>Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.</p> |

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".

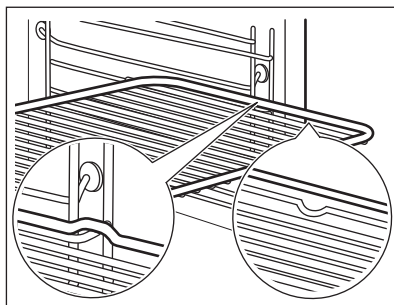
9.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.
Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos.

Restots plaukts:

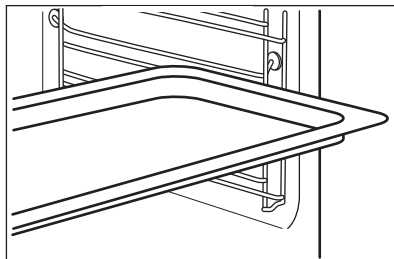
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.



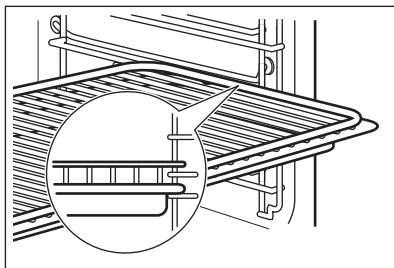
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā pannā:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



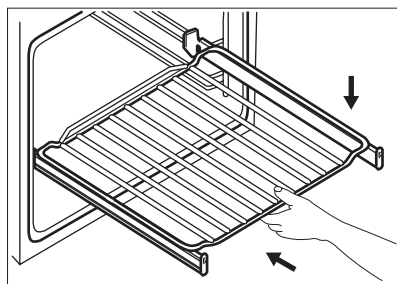
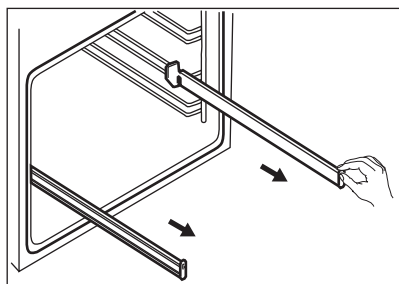
9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļojiet 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.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns cepšanas un sautēšanas funkcijas var atšķirties no jūsu iepriekšējās cepeškrāsns funkcijām.

Nenovietojiet īpaši dziļas pannas zemākā plaukta līmenī.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis ātrāk kā 3/4 laika pirms iestaftā 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 True Fan Cooking 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 |
| Pīca | 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.) |
|--|---|---|
| Pīca | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Kruasāni | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lazanja, izmantojiet 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet 110 °C temperatūru.



PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA



(min.)

| | |
|----------------|---------|
| Maize/bulciņas | 10 - 20 |
| Maize | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| gaļa | 15 - 25 |
| Makaroni | 15 - 25 |
| Pica | 15 - 25 |
| Rīsi | 15 - 25 |
| Dārzeni | 15 - 25 |

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.



CEPŠANA



(°C)



(min.)

| | | |
|------------------------|-----|---------|
| Liellopu gaļas cepetis | 200 | 50 - 60 |
| Vista | 210 | 60 - 80 |
| Cūkas cepetis | 180 | 65 - 80 |

11.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši



KŪ-

KAS

Tradicionālā gatavo-

šana

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 | Tradicionālā gatavošana | | Karsēšana ar ventilatoru | |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kūkas veidne, Ø 20 cm |
| Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Maizes forma |
| Mufini | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Cepšanas panna |
| Mufini, divi 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 cepeškrāsni | - | - | 120 | 2 un 4 | 80 - 100 | Cepšanas panna |
| Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Cepšanas panna |
| Eklēri | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Cepšanas panna |
| Eklēri, divi līmeņi | - | - | 170 | 2 un 4 | 35 - 45 | Cepšanas panna |
| Groziņi | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kūkas veidne, Ø 20 cm |
| Bagātīgs augļu pīrāgs | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Kūkas veidne, Ø 24 cm |

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

|  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) |  | |
| Vaļējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Vaļējais 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 gatavošana | Karsēšana ar ventilatoru |  (min.) |
|---|---|---|---|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Liellopa gaļa | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Cūkgaļa | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Teļa gaļa | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls) | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts) | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts) | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  GAĻA | Tradicionālā gatavošana | | Karsēšana ar ventilatoru | |  (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Cūkas plecs, ar ādu | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Cūkgaļas stilbs, 2 gabali | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Jēra kāja | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Vista, vesela | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Vesels tītars | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Vesela pīle | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Vesela zoss | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Trusis, sagriezts gabalos | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Trusis, sagriezts gabalos | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Vesels fazāns | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.





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

11.4 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.




|  GRILS |  (kg) |  (min.) Viena puse |  (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 cepeškrāsni.




Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

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

|  LIELLOPA GAĻA |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts | 170 - 180 | 8 - 10 |




|  CŪKGAĻA |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Cūkas stils, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  TEĻA GAĻA |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Teļa cepetis, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Teļa locītava, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  JĒRA GAĻA |  (°C) |  (min.) |
|--|--|--|
|--|--|--|



| | | |
|---|-----------|-----------|
| Jēra kāja / Jēra cepe- tis, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
|---|-----------|-----------|

| | | |
|----------------------------|-----------|---------|
| Jēra mugura, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |
|----------------------------|-----------|---------|

|  MĀJPUTNI |  (°C) |  (min.) |
|---|--|--|
|---|--|--|

| | | |
|--|-----------|---------|
| Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katrs | 200 - 220 | 30 - 50 |
|--|-----------|---------|

| | | |
|------------------------------------|-----------|---------|
| Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katrs | 190 - 210 | 35 - 50 |
|------------------------------------|-----------|---------|

|  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- griezta 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 necauraidīgu 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.

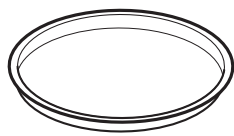
|  DĀRŽEŅI |  (°C) |  (h) |
|--|--|---|
| Pupas | 60–70 | 6–8 |
| Pipari | 60–70 | 5–6 |
| Dāržēni zupai | 60–70 | 5–6 |
| Sēnes | 50–60 | 6–8 |
| Zaļumi | 40–50 | 2–3 |

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.

|  AUGĻI |  (h) |
|---|---|
| Pļūmes | 8–10 |
| Aprikozes | 8–10 |
| Ābolu šķēles | 6–8 |
| Bumbieri | 6–9 |

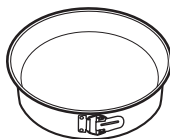
11.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



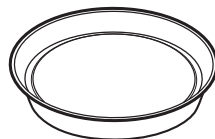
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramikas
8 cm diametrs, 5
cm augstums












Augļu pīrāga forma

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.) |
|--|---|---|---|---|
| Biskvītķukas pīrāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Biskvītķūka 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 |
| Mandelķepumi, 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 cepeškrāsni 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 iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

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



Papildpiederumi

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

Neīriet 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: True Fan Cooking PLUS tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

- | | |
|------------------|---|
| 1. solis | Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 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 cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu. |

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

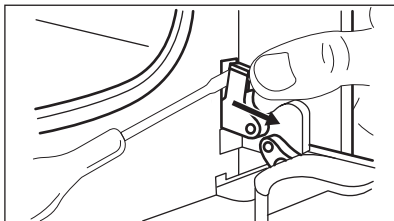
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



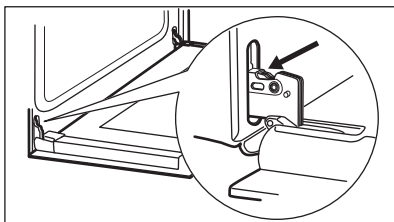
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

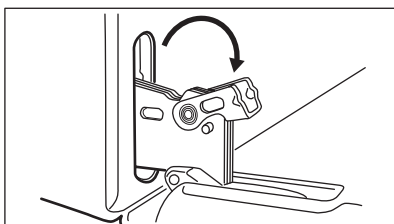
- | | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi. |
| 2. solis | Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliktu līdz galam labās puses eņģes sviru. |



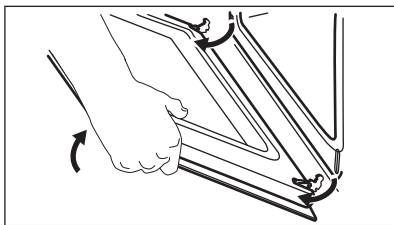
- | | |
|-----------------|---|
| 3. solis | Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm. |
| 4. solis | Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru. |



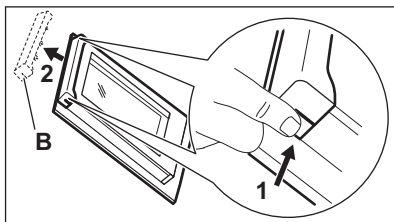
- | | |
|-----------------|---|
| 5. solis | Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā. |
| 6. solis | Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas. |



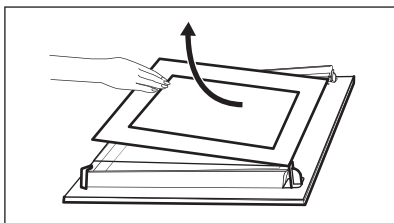
7. solis Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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

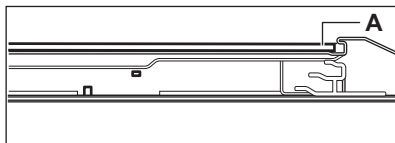


10. solis Noīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.



11. solis Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārlicinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ. Pārlicinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
- 2. solis** Nofīriet 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. Iestāties dienakts laiku. |
| No cepeškrāsns tīltnes reljefa tek ūdens. | Cepeškrāsns tīltnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. |
| Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: True Fan Cooking PLUS . | Iepildījāt ūdeni tīltnes tvertnē. |
| Neestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOD3H70X 949499337 |
| 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 |
| Masa | 29.9 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 māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns 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. Cepeškrāsni atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.


Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai

pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā

otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



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..... | 208 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 209 |
| 3. INSTALACJA..... | 212 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 214 |
| 5. PANEL STEROWANIA..... | 214 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 215 |
| 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... | 215 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 217 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 219 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 220 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 221 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 231 |
| 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW..... | 235 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 235 |
| 15. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 236 |

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.
- Upewnij 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.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (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 isker 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 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 trwale plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerosol 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.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

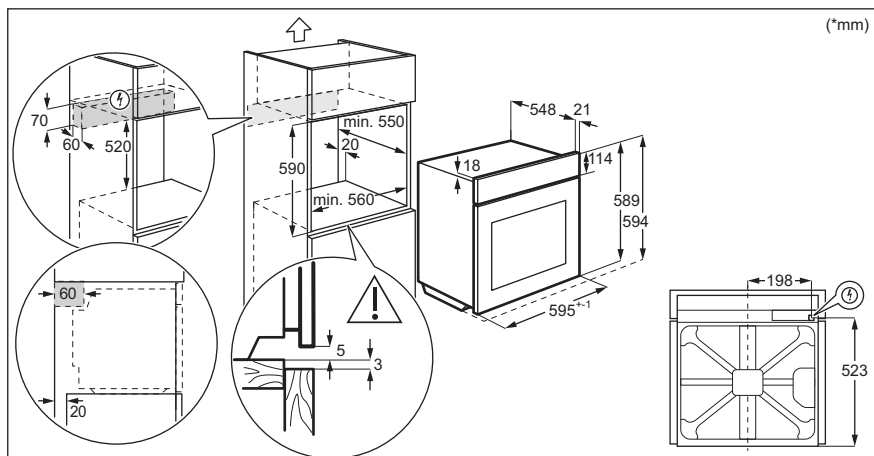
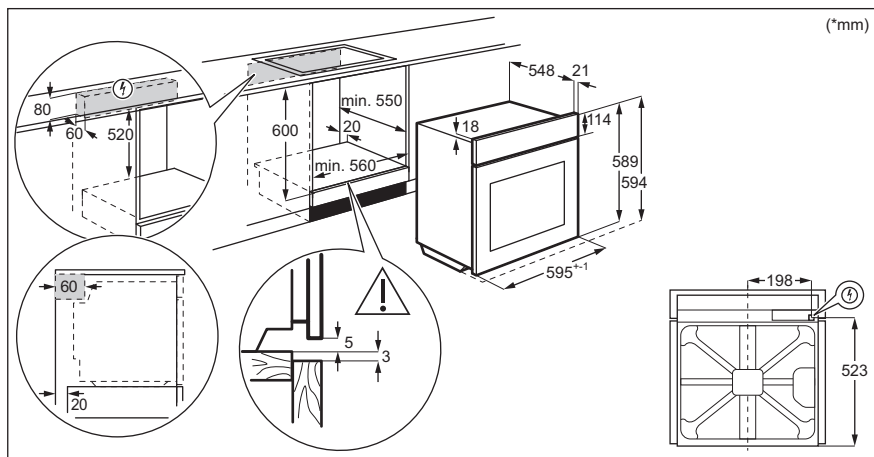
3.1 Zabudowa



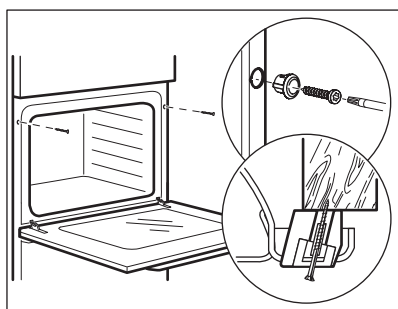
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



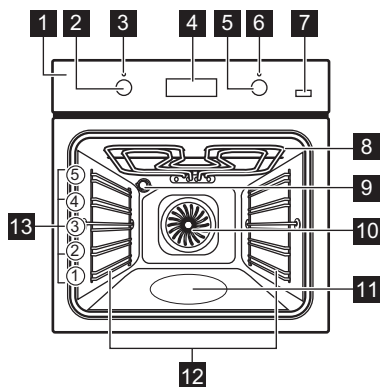


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



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.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Głęboka blacha do pieczenia**
Do przyrządzania moussaki.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

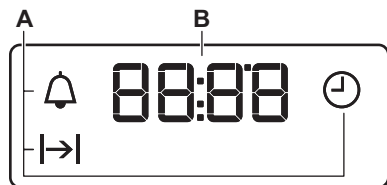
5.1 Chowane pokrętła sterujące

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 |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. | <ol style="list-style-type: none">1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. | <ol style="list-style-type: none">1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 1 godz.2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min3. 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: True Fan Cooking PLUS

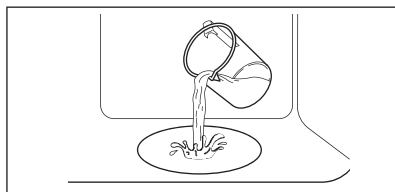




OSTRZEŻENIE!

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. Wnęki 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: True Fan Cooking PLUS.

Krok 4 Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

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



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

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

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


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


7.3 Funkcje pieczenia


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





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

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


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


| | |
|--|---|
|  Grzałka dolna | <p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p> |
|--|---|


| | |
|--|--|
|  Rozmrażanie | <p>Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.</p> |
|--|--|

| | |
|---|---|
|  Szybki grill | <p>Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.</p> |
|---|---|

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

| | |
|--|--|
|  Turbo grill | <p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p> |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  Funkcja Pizza | <p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p> |
|--|--|

| | |
|---|--|
|  Pieczenia tradycyjnego | <p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p> |
|---|--|

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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


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



Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”.

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

8. FUNKCJE ZEGARA


8.1 Funkcje zegara


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|--|
|  Aktualna godzina | 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.

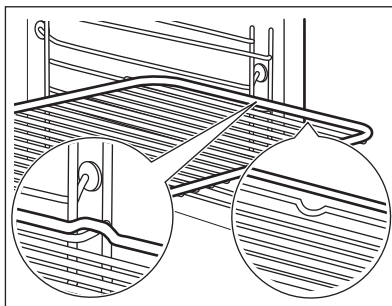
Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

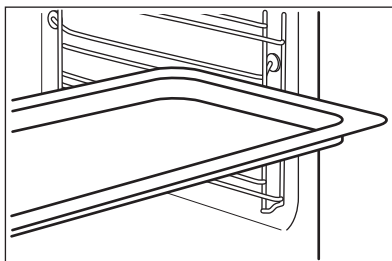
Ruszt:

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



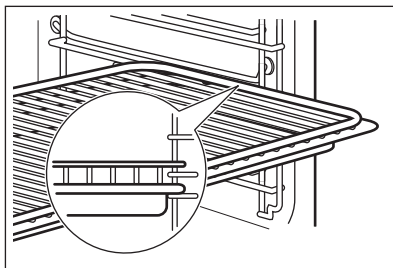
Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt. Głęboka blacha:

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



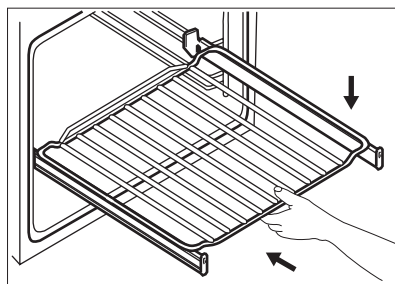
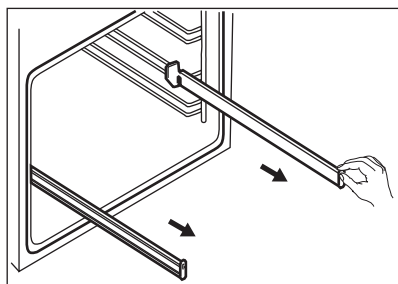
9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

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



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

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

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potravy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

Nie umieszczać głębokiej blachy na najniższym poziomie piekarnika.

Pieczenie ciast

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

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

Gotowanie mięsa i ryb

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

11.2 True Fan Cooking 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 cynamonowe, 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 ucierane | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 45 - 60 | Foremka do ciasta |
| Krucze ciasto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 20 - 30 | Foremka do ciasta |
| Sernik | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | 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) |  | |
| Zapiekanek warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





Użyć rusztu.

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

11.4 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.




|  GRILL |  (kg) |  (min) | |
|---|---|--|-----------|
| | | 1. strona | 2. strona |
| Steki, 4 szt. | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Befszytki, 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 cielęca, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |






|  CIEŁĘCINA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Giciz cielęca, 1,5-2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  JAGNIĘCINA |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Comber jagnięcy, 1-1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  DRÓB |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurczak, pularda, 1-1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kaczka, 1,5-2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gęś, 3,5-5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| 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 0.5 | 100 - 140 90 - 120 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 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.

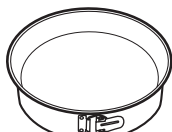
|  OWOCE |  (h) |
|---|--|
| Śliwki | 8-10 |
| Morele | 8-10 |
| Krojone jabłka | 6-8 |
| Gruszki | 6-9 |

11.8 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać 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**






Szkoło
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 |
| Krucze 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 | - |
| Biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Pieczenia tradycyjnego | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biskopt, 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 ścierek i 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

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

Krok 2

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

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: True Fan Cooking PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

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

Krok 1 Włączyć wodę do wnętrza 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

Wyłączyć 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 „Zdejmovanie i zakładanie drzwi”.

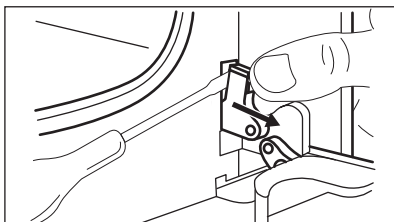


UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

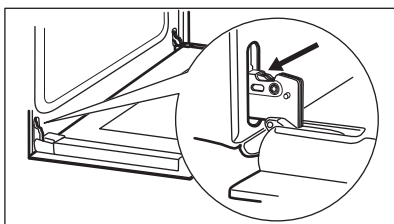
Krok 1 Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.

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



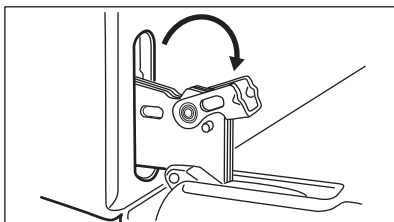
Krok 3 Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.

Krok 4 Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



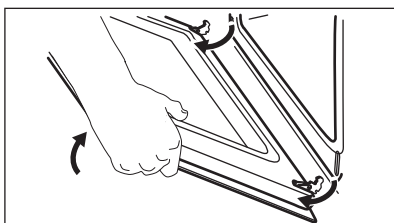
Krok 5 Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

Krok 6 Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

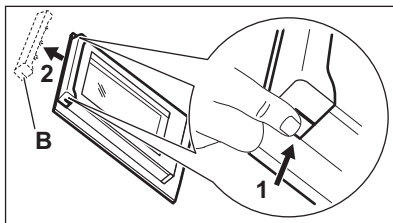


Krok 7 Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

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

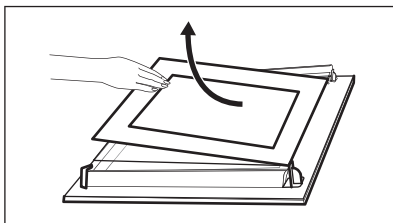


- Krok 9** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

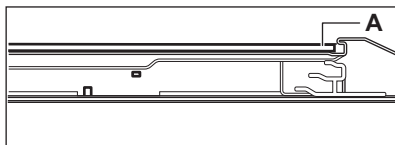


- Krok 10** Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

- Krok 11** Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.



Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno 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).

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. |
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona. | Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |

| Problem | Sprawdzić, czy... |
|---|---|
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”. | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawienie aktualnej godziny |
| Woda wypływa z wnętrza komory. | Do wnętrza komory wlało za dużo wody. |
| Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: True Fan Cooking PLUS . | Napełniono wnętrze komory wodą. |
| Oświetlenie nie działa. | Żarówka oświetlenia jest przepalona. |

13.2 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EOD3H70X 949499337 |
| 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 termoobiegiem | 0.81 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródła ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 72 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 29.9 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.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 239 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 240 |
| 3. INSTALAREA..... | 243 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 245 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ..... | 245 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 246 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 246 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 248 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR..... | 250 |
| 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE..... | 251 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 252 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 262 |
| 13. DEPANAREA..... | 265 |
| 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 265 |
| 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 267 |

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

| | |
|--|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru) | 590 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea feței aparatului | 594 mm |
| Înălțimea spatelui aparatului | 576 mm |
| Lățimea feței aparatului | 595 mm |
| Lățimea spatelui aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 569 mm |
| Adâncimea de încorporare a aparatului | 548 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1022 mm |
| Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos | 560x20 mm |

| | |
|---|---------|
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate | 1500 mm |
| Șuruburile de montaj | 4x25 mm |

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!
Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm ²) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380 | 3 x 0.75 |
| maxim 2300 | 3 x 1 |
| maxim 3680 | 3 x 1.5 |

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!
Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.

- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

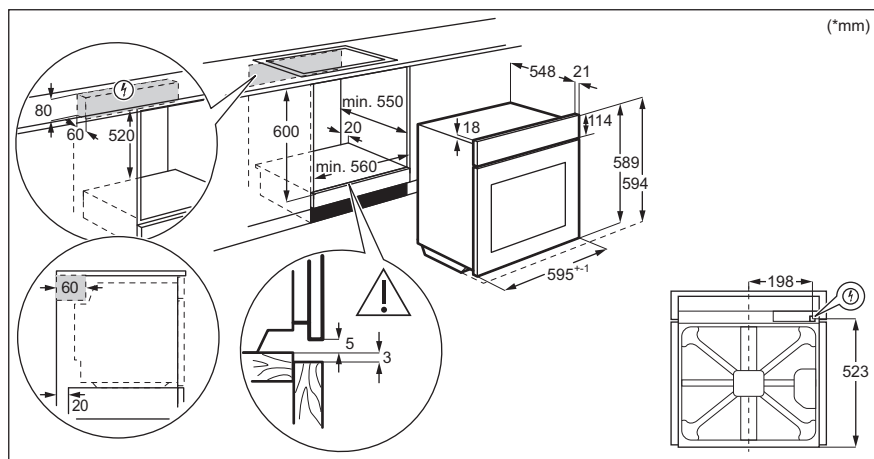
Consultați capitolele privind siguranța.

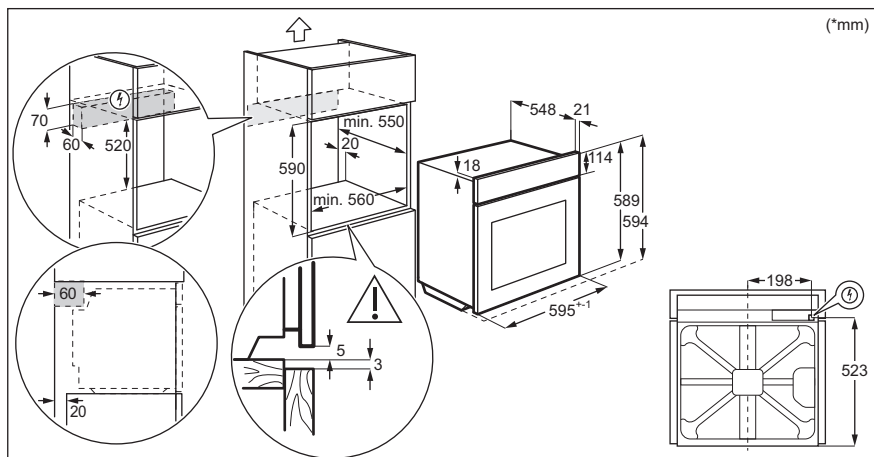
3.1 Încorporarea



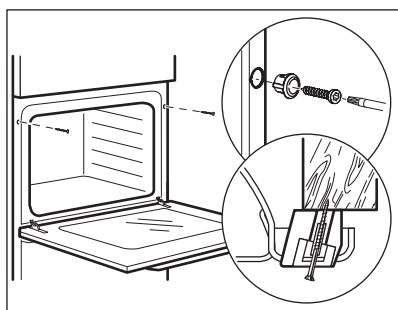
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



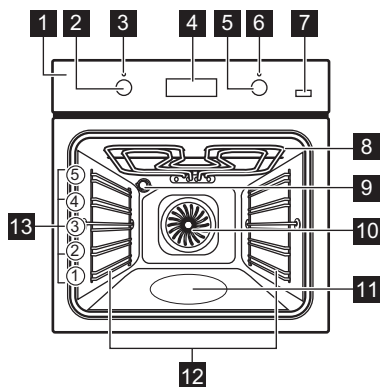


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec / simbol alimentare
- 4 Afișaj
- 5 Buton de control (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 12 Suport pentru grătar, detașabil
- 13 Poziții rafturi

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Cratiță foarte adâncă**
Pentru a face musaca.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

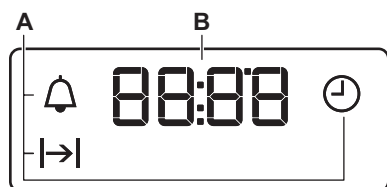
5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

| | |
|---|-------------------------------|
| — | Pentru a seta ora. |
| ⓪ | Pentru a seta o funcție ceas. |
| + | Pentru a seta ora. |



Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1



Pasul 2



Pasul 3

| Setați ceasul | Curățați cuptorul | Preîncălziți cuptorul gol |
|---|--|--|
| 1. - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începe să aprindă intermitent, iar afișajul indică ora. | 1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil. 2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. | 1. Setați temperatura maximă a funcției: . Timp: 1 h. 2. Setați temperatura maximă a funcției: . Timp: 15 min. 3. Setați temperatura maximă a funcției: . Timp: 15 min. |
| Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil. | | |

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

Etapa 1 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

Etapa 2 Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

Etapa 3 Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

7.2 Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS




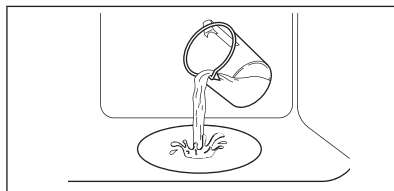
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Etapa 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Etapa 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



Etapa 3 Setati funcția:  .


Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: True Fan Cooking PLUS.

Etapa 4 Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Etapa 5 Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

Etapa 6 Introduceți mâncarea în cuptor.
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

Etapa 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

Etapa 8 După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Etapa 9 Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.3 Funcții de gătire

| Funcție de gătire | Aplicație |
|-------------------|-----------|
|-------------------|-----------|

0

Cuptorul este oprit.

Poziția Sfârșit



Pentru a porni lampa.

Iluminare cuptor

| Funcție de gă-tire | Aplicație |
|--------------------|-----------|
|--------------------|-----------|



Aer cald cu ven-ti-latie / True Fan Cooking PLUS / Curățarea cu apă

Pentru a coace simultan pe pâ-nă la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta cro-cantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folo-siți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, No-te cu privire la: Aer cald umed.



Incalzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva ali-mentele.



Decongelare

Pentru a decongela alimente (le-gume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantita-tea și mărimea preparatelor con-gelate.



Grill rapid

Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.

| Funcție de gă-tire | Aplicație |
|--------------------|-----------|
|--------------------|-----------|



Turbo Grill

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și ru-menire.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru ru-menire intensivă și crocant la bază.



Incalzire sus/jos

Pentru a coace și frige alimente-le pe o singură poziție a raftului.

7.4 Note cu privire la: Aer cald umed



Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.


Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

| Funcția ceasului | Aplicație |
|--|---|
|  Ora curentă | Pentru a seta, modifica sau verifica ora. |
|  Durata | Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. |

| Funcția ceasului | Aplicație |
|---|--|
|  Cronometru | Pentru a seta cronometru. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă

 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometru nu este setat.

+, **-** - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Cum se schimbă: Ora curentă



Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

Pasul 2 **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setați funcția și temperatura cuptorului.



Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Pasul 3 **+**, **-** - apăsați pentru a seta durata.
Afișajul indică: .
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


Pasul 2 **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: .
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

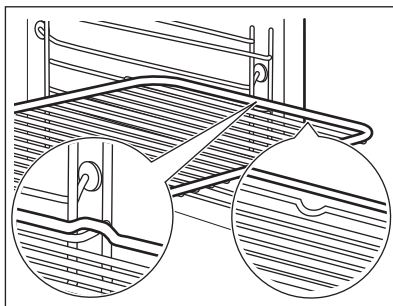
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

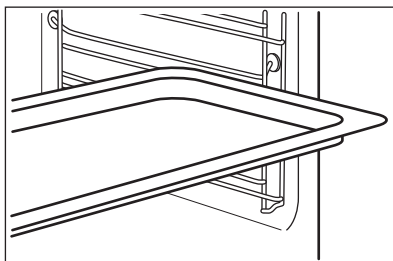
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



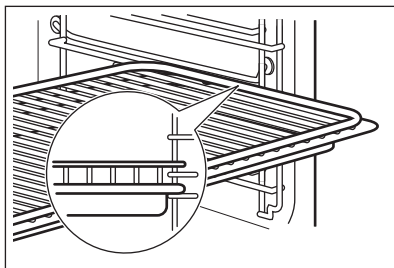
Tavă adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft de sârmă, Tavă adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



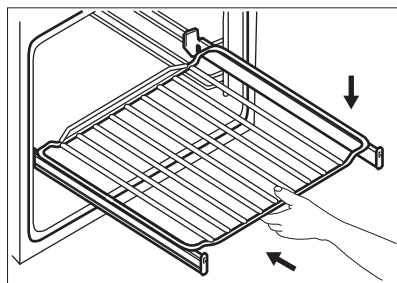
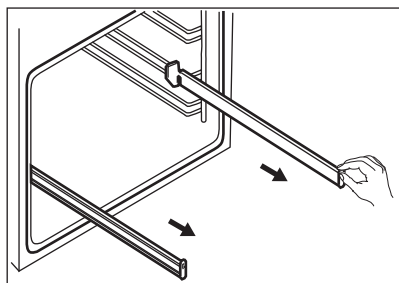
9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Pasul 1 Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.

Pasul 2 Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe cea mai joasă poziție de pe raft.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

11.2 True Fan Cooking PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.



PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE



(ml)



(°C)



(min)

Prăjituri / Pateuri / Croissant

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza

100

230

10 - 20

Chifle

100

200

20 - 25

Pâine

100

180

35 - 40

Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu se specifică altfel.



ALIMENTE PREPARATE ȘI CONGELATE



(°C)



(min)

| | | |
|--------------------------|-----------|---------|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissant | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, folosiți 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.



REGENERAREA ALIMENTELOR



(min)

| | |
|----------|---------|
| Chifle | 10 - 20 |
| Pâine | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| carne | 15 - 25 |
| Paste | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Orez | 15 - 25 |
| Legume | 15 - 25 |

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



FRIGERE








(°C)










(min)

| | | |
|------------------|-----|---------|
| Friptură de vită | 200 | 50 - 60 |
| Pui | 210 | 60 - 80 |
| Friptura de porc | 180 | 65 - 80 |

11.3 Coacere și frigere







| PRĂ- JITURI | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | | ⌚ (min) |  |
|---|---|---|---|---|------------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul | 170 | 2 | 160 | 3 (2 și 4) | 45 - 60 | Formă de prăjitură |
| Aluat fraged | 170 | 2 | 160 | 3 (2 și 4) | 20 - 30 | Formă de prăjitură |
| Prăjitură cu brânză și lapte bătut | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Formă de prăjitură, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Tavă de gătit |
| Tartă cu gem | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Formă de prăjitură, Ø 26 cm |
| Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Formă de prăjitură, Ø 20 cm |
| Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Formă de pâine |
| Briose | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Tavă de gătit |
| Briose, două niveluri | - | - | 140 - 150 | 2 și 4 | 25 - 35 | Tavă de gătit |
| Briose, trei niveluri | - | - | 140 - 150 | 1, 3 și 5 | 30 - 45 | Tavă de gătit |
| Biscuiți | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Tavă de gătit |
| Biscuiți, două niveluri | - | - | 140 - 150 | 2 și 4 | 35 - 40 | Tavă de gătit |
| Biscuiți, trei niveluri | - | - | 140 - 150 | 1, 3 și 5 | 35 - 45 | Tavă de gătit |
| Bezele | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Tavă de gătit |
| Bezele, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol | - | - | 120 | 2 și 4 | 80 - 100 | Tavă de gătit |
| Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Tavă de gătit |
| Eclere | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Tavă de gătit |
| Eclere, două niveluri | - | - | 170 | 2 și 4 | 35 - 45 | Tavă de gătit |
| Tarte | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Formă de prăjitură, Ø 20 cm |
| Tort cu multe fructe | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Formă de prăjitură, Ø 24 cm |

Preîncălziți cuptorul gol.

|  PÂINE ȘI PIZZA | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Paine alba, 1 - 2 bu- căți, 0,5 kg fiecare | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Pâine de secară, pre- încălzirea nu este ne- cesară | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Formă de pâi- ne |
| Chifle, 6 - 8 chifle | 190 | 2 | 180 | 2 (2 și 4) | 25 - 40 | Tavă de gătit |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Tavă emailată |
| Pateuri | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Tavă de gătit |





Preîncălziți cuptorul gol.







Folosiți forma pentru prăjituri.







|  TARTE CU FRUC- TE | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Tarte cu paste, preîncălzirea nu este necesară | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Tarte cu legume, preîncălzirea nu este necesară | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Tarte tip Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Paste Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.







Folosiți raftul de sârmă.

|  CARNE | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu venti- latie | |  (min) |
|---|---|--|---|--|--|
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Vită | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Porc | 180 | | 180 | | 90 - 120 |
| Vitel | 190 | | 175 | | 90 - 120 |

|  CARNE | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | |  (min) |
|---|--|--|--|--|---|
| |  (°C) |  (°C) |  (°C) |  (°C) | |
| Friptură de vită englezească, în sânge | 210 | 200 | 200 | 200 | 50 - 60 |
| Friptură de vită englezească, gătită mediu | 210 | 200 | 200 | 200 | 60 - 70 |
| Friptură de vită englezească, bine făcută | 210 | 200 | 200 | 200 | 70 - 75 |

|  CARNE | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | |  (min) |
|---|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Spată de porc, cu șorici | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Pulpă de porc, 2 bucăți | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Pulpă de miel | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Pui întreg | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Curcan, întreg | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Rață, întregă | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Gâscă, întregă | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Iepure, tăiat bucăți | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Iepure, tăiat bucăți | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Fazan întreg | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

|  PEȘTE | Incalzire sus/jos | | Aer cald cu ventilatie | |  (min) |
|---|--|--|--|--|---|
| |  (°C) |  (°C) |  (°C) |  (°C) | |
| Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești | 190 | 175 | 175 | 175 | 40 - 55 |
| Ton / Somon, 4 - 6 fileuri | 190 | 175 | 175 | 175 | 35 - 60 |

11.4 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



GRĂTAR



(kg)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte

| | | | |
|---------------------------------|-----|---------|---------|
| File bucăți, 4 bucăți | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Friptură de vită, 4 bucăți | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Cârnați, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Cotlet de porc, 4 bucăți | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Pui, jumătate, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Piept de pui, 4 bucăți | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Burgeri, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| File de pește, 4 bucăți | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Pâine prăjită, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.5 Turbo Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrii de grosime ai fileului.



VITĂ



(°C)



(min)

| | | |
|---|-----------|--------|
| Friptură de vită sau file, în sânge | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Friptură de vită sau file, gătită mediu | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Friptură de vită sau file, bine făcută | 170 - 180 | 8 - 10 |



PORC



(°C)



(min)

| | | |
|---|-----------|----------|
| Spinare / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Cotlete / Coastă de porc, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |



PORC



(°C)



(min)

| | | |
|--|-----------|----------|
| Bucată de carne, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Picior de porc, semi-preparat, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |



VIȚEL



(°C)



(min)

| | | |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| Friptura de vitel, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Picior de vitel, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |



MIEL









(°C)






(min)






| | | |
|--|-----------|-----------|
| Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Spată de miel, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  PASĂRE |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Rață, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gâscă, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |

|  PASĂRE |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Curcan, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Curcan, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  PEȘTE (LA ABUR) |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Pește întreg, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.6 Decongelare

|  |  (kg) |  Timp de decongelare (min) |  Timp suplimentar de decongelare (min) |  |
|--|--|---|---|---|
| Pui | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| carne | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| | 0.5 | 90 - 120 | | |
| Frișcă | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate. |
| Păstrăv | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Căpșuni | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Unt | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Prăjitură | 1.4 | 60 | 60 | - |




11.7 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie




Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

|  LEGUME |  (°C) |  (h) |
|--|--|---|
| Fasole | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Ardei | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  LEGUME |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
|---|--|---|

| | | |
|--------------------|---------|-------|
| Legume pentru supă | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Ciuperci | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Ierburii | 40 - 50 | 2 - 3 |

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

|  FRUCT |  (h) |
|--|---|
|--|---|

| | |
|-------|--------|
| Prune | 8 - 10 |
|-------|--------|

|  FRUCT |  (h) |
|---|---|
|---|---|

| | |
|--------------|--------|
| Caise | 8 - 10 |
| Felii de măr | 6 - 8 |
| Pere | 6 - 9 |

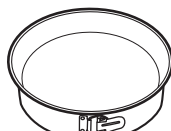
11.8 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Vitroceramică
Diametru de 8 cm,
înălțime de 5 cm







Tavă rotundă pentru tarte






Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

11.9 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
|--|---|--|---|

| | | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|-----|---|---------|
| Rulouri dulci, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rulouri, 9 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, congelată, 0,35 kg | raft sarma | 180 | 2 | 45 - 55 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Negresă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflè, 6 bucăți | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Blat de pandișpan | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Sandviș Victoria | vas de copt pe raft de sârmă | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pește fiert, 0,3 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 25 - 35 |
| File de pește, 0,3 kg | tavă de pizza pe raft de sârmă | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Carne fiartă, 0,25 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Șașlăc, 0,5 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Pricomigdale, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Briose, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Patiserie sărată, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Fursecuri, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarte mici, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.10 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă | Incalzire sus/jos | Tavă de gătit | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 2 și 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Incalzire sus/jos | Raft sârmă | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Incalzire sus/jos | Raft sârmă | 2 | 170 | 40 - 50 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute. |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 | 160 | 40 - 50 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute. |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 și 4 | 160 | 40 - 60 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute. |
| Biscuit sfărâncios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Biscuit sfărâncios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Biscuit sfărâncios | Incalzire sus/jos | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți | Grill | Raft sârmă | 4 | maxim | 2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte | Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute. |
| Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg | Grill | Raft de sârmă și tavă de colectare | 4 | maxim | 20 - 30 | Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute. |

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umzeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Pasul 2

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Pasul 3

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Pentru funcția: True Fan Cooking PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.




12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

12.4 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

Pasul 1 Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.

Pasul 2 Setați funcția:  
Apăsați: 

Pasul 3 Setați temperatura la 90 °C.

Pasul 4 Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.

Pasul 5 Opriți cuptorul.

Pasul 6 Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

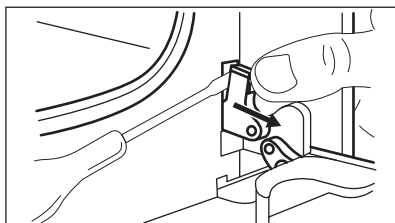


ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

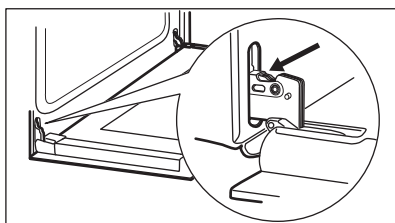
Etapa 1 Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.

Etapa 2 Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



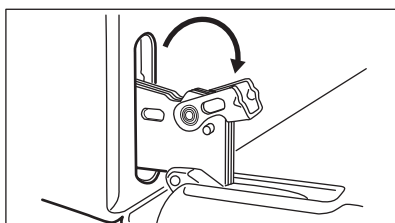
Etapa 3 Localizați balamaua din partea stângă a ușii.

Etapa 4 Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.

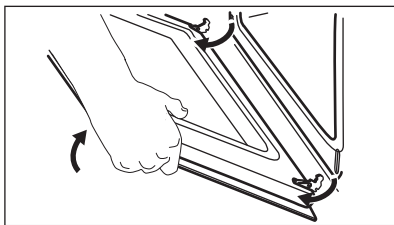


Etapa 5 Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

Etapa 6 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

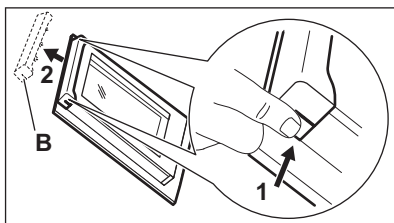


Etapa 7 Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



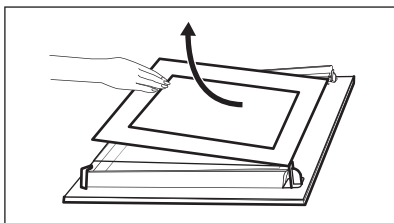
Etapa 8 Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

Etapa 9 Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

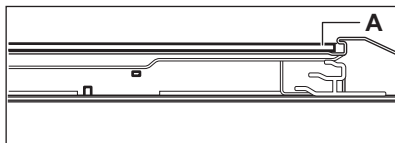


Etapa 10 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Etapa 11 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.



Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locul său panoul de sticlă de la interior.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

| | |
|----------------|---|
| Etapa 1 | Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l. |
| Etapa 2 | Curățați capacul de sticlă. |
| Etapa 3 | Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C. |
| Etapa 4 | Montați capacul de sticlă. |

13. DEPANAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă | Verificați dacă... |
|----------------------------|----------------------|
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. |

| Problemă | Verificați dacă... |
|--|--|
| Garnitura ușii este deteriorată. | Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat. |
| Afișajul indică „12.00”. | A fost o pană de curent. Setati timpul. |
| Apa se scurge din adâncitura cavității. | Este prea multă apă în adâncitura cavității. |
| Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: True Fan Cooking PLUS . | Ați umplut adâncitura cavității cu apă. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului

Electrolux

| | |
|--|--------------------|
| Identificarea modelului | EOD3H70X 949499337 |
| Indexul de eficiență energetică | 95.3 |
| Clasa de eficiență energetică | A |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație | 0.81 kWh/ciclu |
| Numărul de incinte | 1 |
| Sursa de căldură | Energie electrică |
| Volum | 72 l |
| Tipul cuptorului | Cuptor încastrat |
| Masă | 29.9 kg |

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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..... | 269 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 270 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 273 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 275 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL..... | 275 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 276 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 276 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 278 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 280 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 281 |
| 11. TIPY A RADY..... | 281 |
| 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 291 |
| 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV..... | 294 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 295 |
| 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 296 |

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 prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a 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.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

| Celkový výkon (W) | Časť kábla (mm ²) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximum 1 380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2 300 | 3 x 1 |
| maximum 3 680 | 3 x 1.5 |

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

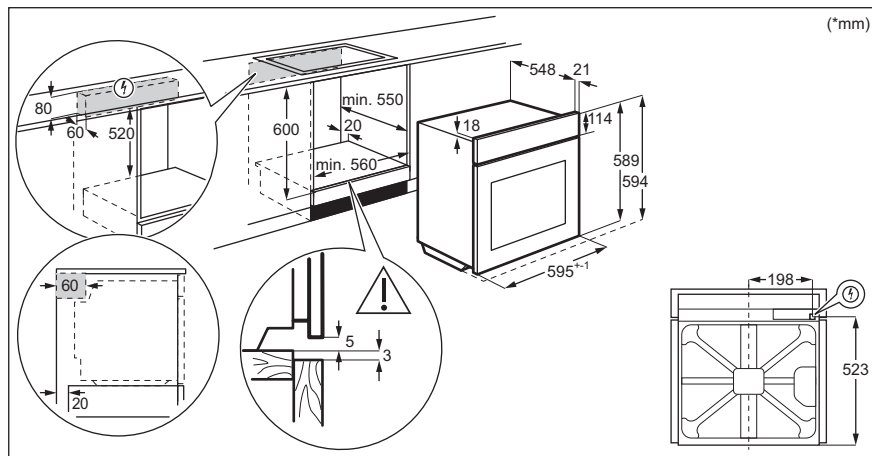
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

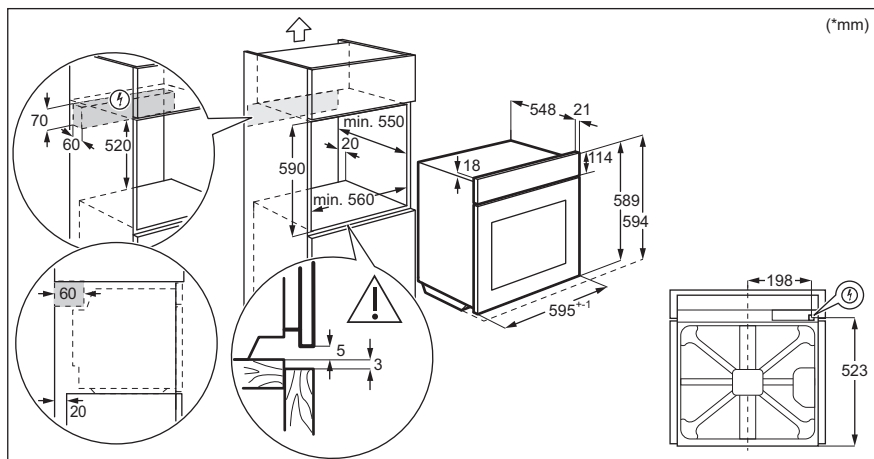
3.1 Zabudovanie



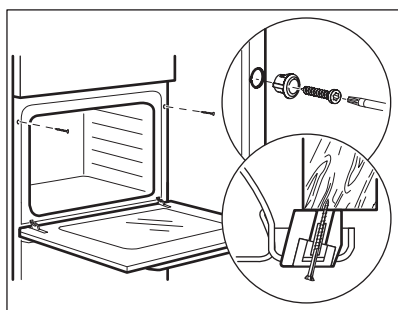
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



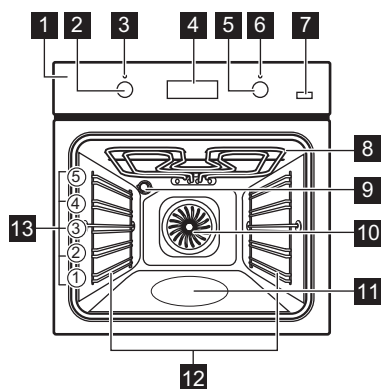


3.2 Upevnenie rúry k linke



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 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 13 Úrovne v rúre

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

- **Extrahlboký pekáč**
Na prípravu moussaky.
- **Teleskopické lišty**
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

5. OVLÁDACÍ PANEL

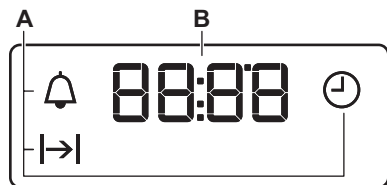
5.1 Zasúvacie ovládače

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



Krok č. 2



Krok č. 3

Nastavte hodiny

1. **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.

Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1 Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

7.2 Nastavenie funkcie: True Fan Cooking 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: True Fan Cooking PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

Krok č. 6 Vložte jedlo do rúry.
Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Počas s varenia neotvárajte dverka.


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



 – stlačte, ak chcete rúru vypnúť. Ukazovateľ zhasne.







Krok č. 8 Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.


Krok č. 9 Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny vnútorného priestoru rúry.

7.3 Funkcie ohrevu

| Funkcia ohre- vu | Použitie |
|---|-------------------------|
| 0 | Rúra je vypnutá. |
| Poloha Vypnuté | |
|  | Na zapnutie osvetlenia. |
| Osvetlenie rúry | |

| Funkcia ohre- vu | Použitie |
|---|---|
|   | Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Konvenčné pečenie. Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou. |
| Teplovzdušné pečenie / True Fan Cooking PLUS / Čistenie vodou | |

| Funkcia ohre- vu | Použitie |
|---|--|
|  Pečenie s využitím vlhkosti | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Rýchly gril | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie. |
|  Funkcia Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |

| Funkcia ohre- vu | Použitie |
|---|---|
|  Konvenčné peče- nie | Na pečenie a opekanie na jednej 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.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Časové funkcie

| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  Presný čas | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. |
|  Trvanie | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. |
|  Časomer | Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

+, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas



Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.


Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.


Ako nastaviť: Trvanie

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

Krok č. 3 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Na displeji sa zobrazí: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: **-**.

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

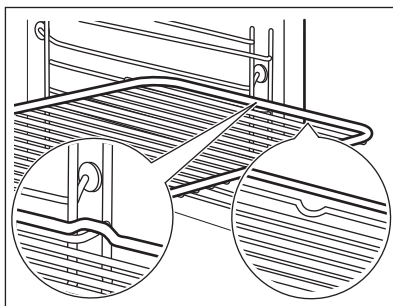
9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu.

Drôtený rošt:

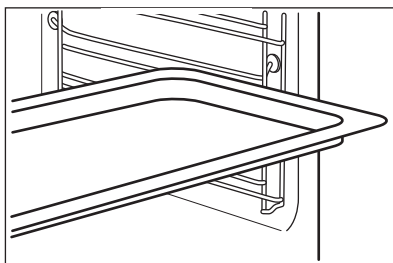
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.



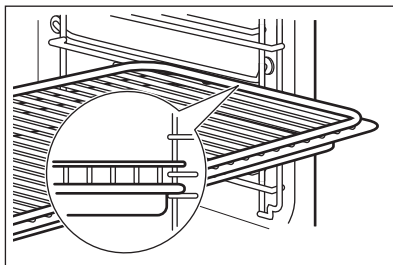
Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

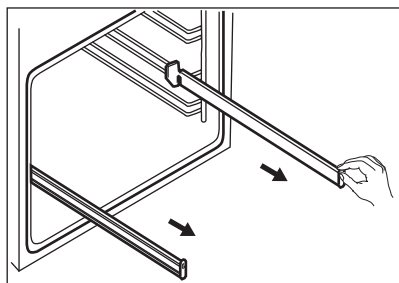


9.2 Používanie teleskopických lišt

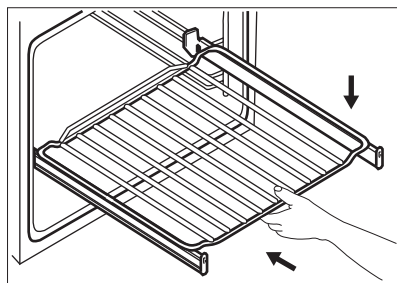
Teleskopické lišty nemažte.

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 oľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Extra hlboký pekáč nekladte na najnižšiu úroveň roštu v rúre.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dverka 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 mastných 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 True Fan Cooking 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 |
| 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****(min)****(°C)****(°C)**

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







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

Prázdnu rúru predhrejte.

|  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 |
| 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 |

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

Použite druhú úroveň v rúre.




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

11.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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

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

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

11.5 Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

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

**HOVÄDZIE****(°C)****(min)**

| | | |
|---------------------------------------|-----------|--------|
| Neprepečený rozbif alebo fileta | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Stredne prepečený rozbif alebo fileta | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Prepečený rozbif alebo fileta | 170 - 180 | 8 - 10 |

**BRAVČOVÉ****(°C)****(min)**

| | | |
|--|-----------|----------|
| Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotlety / Rebička, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekaná 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

**TEĽACIE****(°C)****(min)**

| | | |
|---------------------------|-----------|-----------|
| Pečená teľacina, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Teľacie koleno 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

**JAHŇACIE****(°C)****(min)**

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |






**HYDINA****(°C)****(min)**

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| Porciovaná hydina každý 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurča, vykúrené 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kačka 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hus 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Morka 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Morka 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

**RYBA (V PARE)****(°C)****(min)**

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

11.6 Rozmrazovanie

|  |  (kg) |  Čas rozmrazovania (min.) |  Dodatočný čas rozmrazovania (v min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Kurča | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| | 0.5 | 90 - 120 | | |
| 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 - Teplotvzdusné pečenie




Plechý pokryte papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.



Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

|  ZELENINA |  (°C) |  (h) |
|---|---|--|
| Fazuľa | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Korenie | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  ZELENINA |  (°C) |  (h) |
|--|---|---|
| Zelenina do polievky | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Huby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Bylinky | 40 - 50 | 2 - 3 |

Teplotu nastavte na 60 - 70 °C.

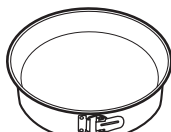
|  OVOCIE |  (h) |
|--|--|
| Slivky | 8 - 10 |
| Marhule | 8 - 10 |
| Jablkové plátky | 6 - 8 |
| Hrušky | 6 - 9 |

11.8 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 priemerTmavá, matná
26 cm priemerKeramická
8 cm priemer, 5
cm výškaTmavá, 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 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownies – čokoládový koláč | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Nákyp, 6 kusov | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Piškótový korpus | forma na korpus na drôtenom rošte | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Viktóriin koláč | forma na pečenie na drôtenom rošte | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fileta z ryby, 0,3 kg | forma na pizzu na drôtenom rošte | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošírované mäso, 0,25 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlík, 0,5 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 40 - 50 |

|  |  |  (° C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|--|
| Sušienky, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Mandľové Sušienky, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffiny, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Drobné koláčiky, 8 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetariánska omeleta | forma na pizzu na drôtenom rošte | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Stredozemská zelenina, 0,7 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.10 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Konvenčné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Konvenčné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Konvenčné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Teplovzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm | Teplovzdušné pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Rúru predhrievajte 10 minút. |
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Konvenčné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Hrianky, 4 – 6 kusov | Gril | Drôtený rošt | 4 | Max. | 2 – 3 minúty prvá strana; 2 – 3 minúty druhá strana | Rúru predhrievajte 3 minúty. |
| Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku | 4 | Max. | 20 - 30 | Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |

12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu 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 očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

Krok č. 3

Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.

Pre funkciu: True Fan Cooking PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty




Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

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“.

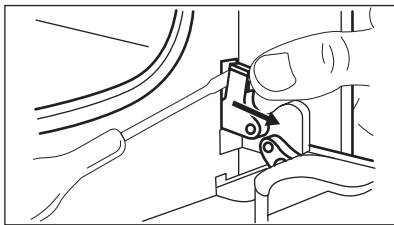


UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

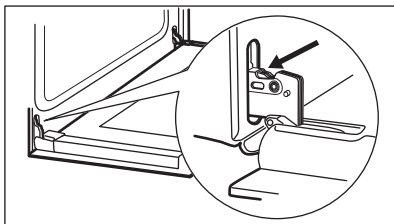
Krok č. 1 Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

Krok č. 2 Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



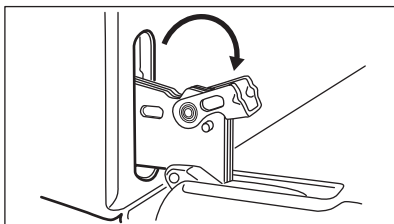
Krok č. 3 Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

Krok č. 4 Nadvihnite príchytku na ľavom závесе a úplne ju preklopte.



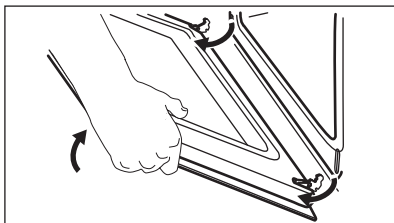
Krok č. 5 Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

Krok č. 6 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

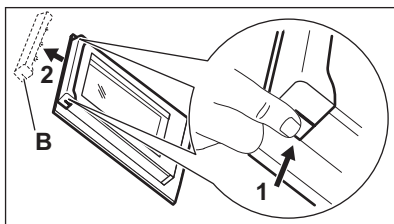


Krok č. 7 Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

Krok č. 8 Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

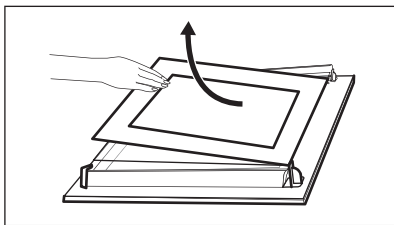


Krok č. 9 Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

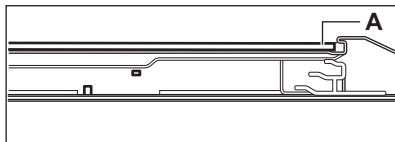


Krok č. 10 Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

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 skleneného 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

Vypnite rúru. Počkejte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistite.

Krok č. 3 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadnej 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. |
| 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. |

| Problém | Skontrolujte, či... |
|--|--|
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. |
| Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: True Fan Cooking PLUS . | Priehlbínu 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 | EOD3H70X 949499337 |
| Index energetickej účinnosti | 95.3 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cykľus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.81 kWh/cykľus |
| Počet dutín | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Objem | 72 l |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra |
| Hmotnosť | 29.9 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.

14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

CE

867368447-A-262021