EOD3C70X
KOD3C70X

Udhëzimet për përdorim SQ 2
Furrë

Ръководство за употреба BG 33
Фурна

Upute za uporabu HR 65
Pećnica

Használati útmutató HU 95
Sütő

Naudojimo instrukcija LT 125
Orkaitė

Упатство за ракување MK 156
Печка

Instrukcja obsługi PL 188
Piekarnik

Manual de utilizare RO 220
Cuptor

Упутство за употребу SR 250
Пећница

Navodila za uporabo SL 282
Pečica

electrolux.com/register

Electrolux

NE MENDOJMË PËR JU

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

Vizitoni faqen tonë të internetit për:

Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.electrolux.com/support

Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:
www.registerelectrolux.com

Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:
www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.
Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.
Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

ⓘ Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË....3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË....4
3. INSTALIMI....7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT....9
5. PANELI I KONTROLLIT....9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM....10
8. FUNKSIONET E ORËS....12
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE....14
10. FUNKSIONET SHTESË....15
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA....15
12. KUJDESI DHE PASTRIMI....26
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....30
14. EFIKASITETI ENERGJETIK....31
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN....32

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm

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

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kablloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Korrenti gjithsej (W)	**Seksioni i kordonit (mm^2)**
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

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

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

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

PARALAJMËRIM!
Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.
- Gatuani gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

2.5 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!
Rrezik goditjeje elektrike.

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

- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

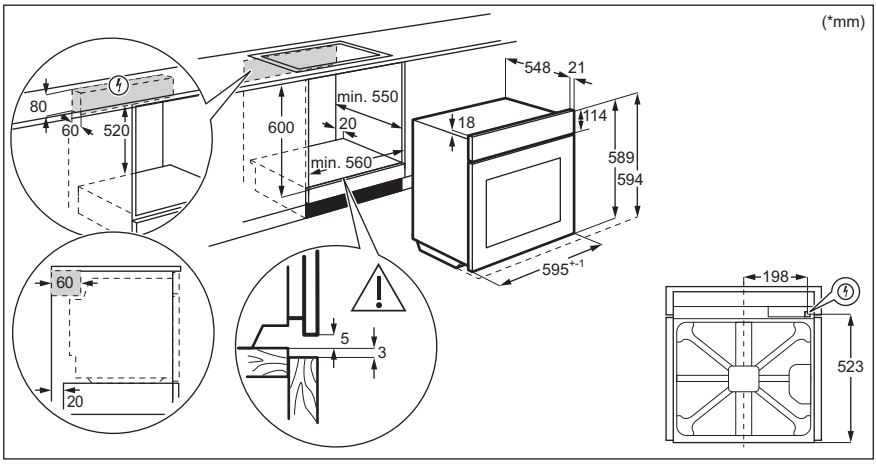
3. INSTALIMI

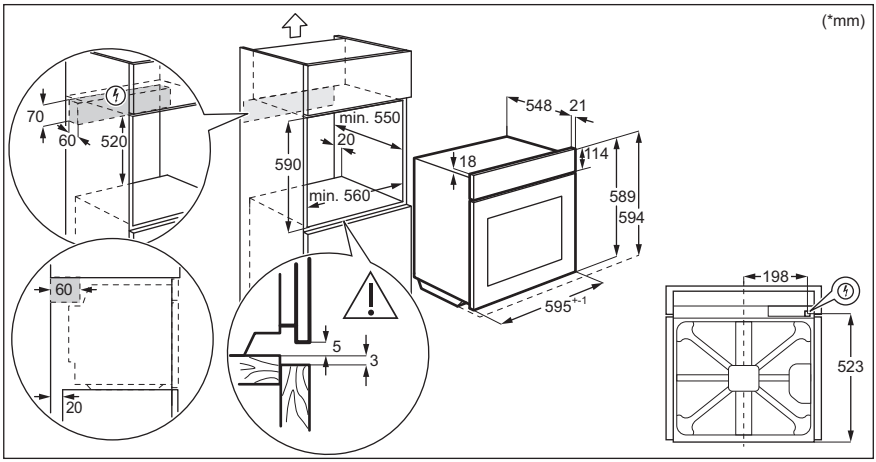
PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

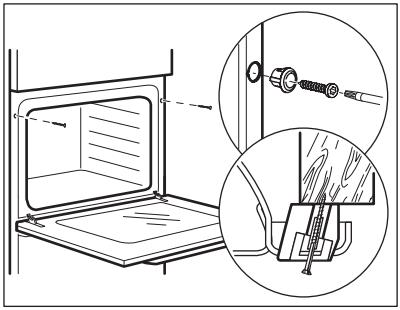
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



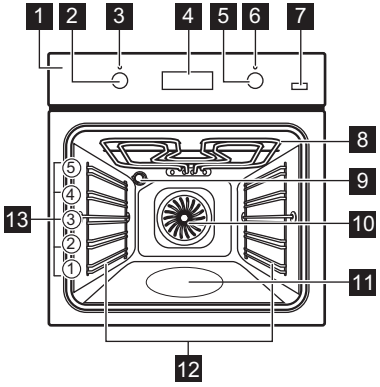


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
  Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**
  Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**
  Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Korridori teleskopik**
  Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

5. PANELI I KONTROLLIT

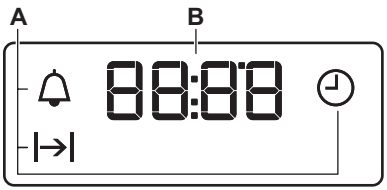
5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

5.2 Butonat / fushat e sensorit

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

5.3 Ekrani



A. Funksionet e orës
B. Kohëmatësi

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Përpara përdorimit të parë

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

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Vendosja e orës	**Pastrimi i furrës**	**Nxehni paraprakisht furrën bosh**
1. +, — - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.	1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra. 2. Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë. 2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min. 3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.

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

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

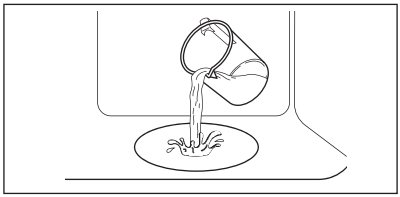
7.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

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

7.2 Caktimi i funksionit: Gatimi me ventilator të plotë PLUS

PARALAJMËRIM!
Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

Hapi 1	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.
Hapi 2	Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti. ⓘ Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.
Hapi 3	Vendosni funksionin: . Shtypni: . Treguesi ndizet. Funksionon vetëm me funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS.
Hapi 4	Rrotullojeni çelësin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e vendosur.
Hapi 5	Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë.
Hapi 6	Futni ushqim në furrë. Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe Këshilla". Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit.
Hapi 7	Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën. - shtypni për të fikur furrën. Treguesi fiket.
Hapi 8	Pasi përfundon funksioni, hapni me kujdes derën. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
Hapi 9	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.



7.3 Funksionet e nxehjes

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
0 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
Ventilator i plotë / Gatimi me ventilator të plotë PLUS / Pastrimi me ujë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional. Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.
Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
Gatim tradicional / Kataliza	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi” për më shumë informacion rreth Pastrimit katalitik.

7.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Ora Ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.

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

8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

Si ta programoni: Ora Ditore	
- pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.	
, - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.	

Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore	
Hapi 1	- shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore. - fillon të pulsojë.
Hapi 2	, - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Si ta programoni: Kohëzgjatja	
Hapi 1	Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.
Hapi 2	- shtypeni në mënyrë të përsëritur. - fillon të pulsojë.
Hapi 3	, - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen. Ekrani shfaq: . - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.
Hapi 4	Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
Hapi 5	Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si ta programoni: Kujtuesi i minutave	
Hapi 1	- shtypeni në mënyrë të përsëritur. - fillon të pulsojë.
Hapi 2	, - shtypeni për të caktuar kohën. Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash. Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.
Hapi 3	Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
Hapi 4	Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anuloni: Funksionet e orës	
Hapi 1	- shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.
Hapi 2	Shtypni dhe mbani shtypur: —. Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

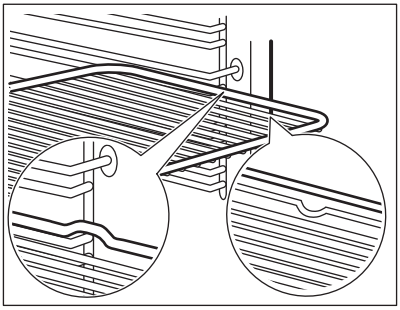
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

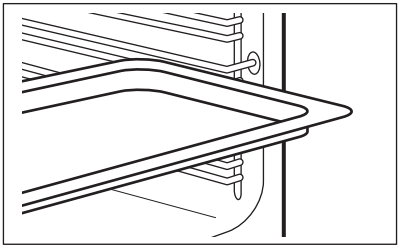
9.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

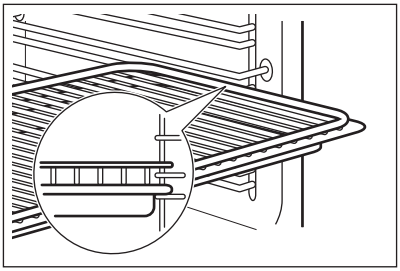
Rafti me rrjetë:
Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



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

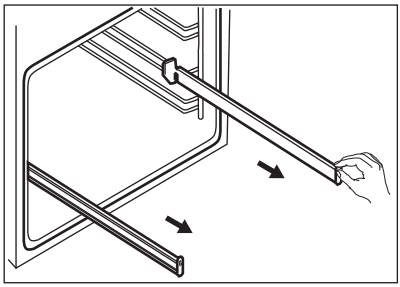


9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

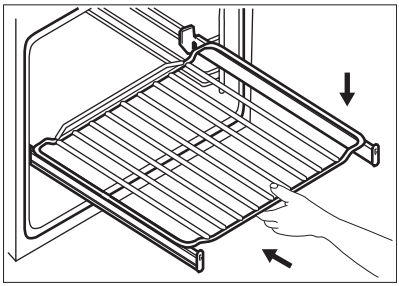
Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

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

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



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



10. FUNKSIONET SHTESË

10.1 Ventilatori i ftohjes

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

10.2 Termostati i sigurisë

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

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë ndryshe nga furra që keni pasur më parë.Tabelat e mëposhtme ju ofrojnë cilësimet standarde për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e raftit.

Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

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

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

Gatimi i mishit dhe peshkut
Përdorni një tigan të thellë për ushqim shumë të yndyrshëm për të parandaluar njollat e furrës që mund të jenë të përhershme.

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

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

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

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

11.2 Gatimi me ventilator të plotë PLUS

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni një tavë pjekjeje.

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

Përdorni 150 ml ujë përveçse kur specifikohet ndryshe.

USHQIME TË NGRIRA TË GATSHME	(°C)	(min)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasantë	170 - 180	15 - 25
Lazanja, përdorni 200 ml	180 - 200	35 - 50

Përdorni 100 ml ujë.

Vendosni temperaturën në 110 °C.

RIPËRTËRITJA E USHQIMIT	(min)
Simite	10 - 20
Bukë	15 - 25
Kulaç	15 - 25
mish	15 - 25
Makarona	15 - 25
Pica	15 - 25
Oriz	15 - 25
Zarzavate	15 - 25

Përdorni 200 ml ujë.

Përdorni një enë qelqi për gatim.

PJEKJE	(°C)	(min)
Biftek lope	200	50 - 60
Pulë	210	60 - 80
Mish derri i pjekur	180	65 - 80

11.3 Pjekja dhe skuqja

KEKË	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		(min)	
	(°C)		(°C)			
Recetat me qull të rrahur	170	2	160	3 (2 dhe 4)	45 - 60	Formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	170	2	160	3 (2 dhe 4)	20 - 30	Formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	165	2	60 - 80	Formë keku, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavë pjekjeje
Tartë me reçel	170	2	165	2	30 - 40	Formë keku, Ø 26 cm

KEKË	Gatim tradicional		Ventilator i plotë			
	(°C)		(°C)		(min)	
Panetone, nxehni furrën bosh paraprakisht	160	2	150	2	90 - 120	Formë keku, Ø 20 cm
Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht	175	1	160	2	50 - 60	Tavë buke
Kek në kupa	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	25 - 35	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	30 - 45	Tavë pjekjeje
Biskota	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavë pjekjeje
Biskota, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	35 - 40	Tavë pjekjeje
Biskota, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	35 - 45	Tavë pjekjeje
Mafishe	120	3	120	3	80 - 100	Tavë pjekjeje
Mafishe, dy nivele, nxehni furrën bosh paraprakisht	-	-	120	2 dhe 4	80 - 100	Tavë pjekjeje
Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	190	3	12 - 20	Tavë pjekjeje
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Tavë pjekjeje
Ekler, dy nivele	-	-	170	2 dhe 4	35 - 45	Tavë pjekjeje
Tarta të sheshta	180	2	170	2	45 - 70	Formë keku, Ø 20 cm
Kek i pasur me fruta	160	1	150	2	110 - 120	Formë keku, Ø 24 cm

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

BUKË DHE PICA	Gatim tradicional		Ventilator i plotë			
	(°C)		(°C)		(min)	
Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0,5 kg secila	190	1	190	1	60 - 70	-

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

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni tavën e kekut.

FLAN	Gatim tradicional (°C)		Ventilator i plotë (°C)		(min)
Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	180	2	40 - 50
Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

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

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

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

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

11.4 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e katërt të furrës.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

SKARA	(kg)	(min) Njëra anë	(min) Ana e 2-të
Biftek fileto, 4 copë	0,8	12 - 15	12 - 14
Biftek viçi, 4 copë	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsiçe, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotëleta derri, 4 copë	0,6	12 - 16	12 - 14

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

11.5 Skarë turbo

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e parë ose të dytë të furrës.

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

MISH LOPE	(°C)	(min)
Biftek lope ose filetë, i gatuar pak	190 - 200	5 - 6
Biftek lope ose filetë, i gatuar mesatarisht	180 - 190	6 - 8
Biftek lope ose filetë, i gatuar mirë	170 - 180	8 - 10

MISH DERRI	(°C)	(min)
Shpatull / Qafë / Role me proshutë, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotëleta / Brinjë, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Role mishi, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Nyje derri, gjysmë e gatuar, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

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

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

PESHK (I GATUAR ME AVULL)	(°C)	(min)
Peshk i plotë, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Shkrirja

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

11.7 Dehidrimit - Ventilator i plotë

Mbulojini tabakatë me letër antiyndyrë ose letër furre.

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

Për 1 tavë përdorni nivelin e tretë të furrës.

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

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

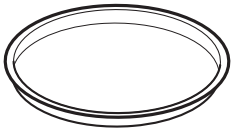
Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

FRUTA	(h)
Kumbulla	8 - 10
Kajsi	8 - 10

FRUTA	(h)
Feta molle	6 - 8
Dardha	6 - 9

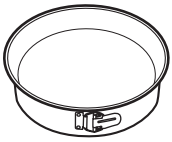
11.8 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

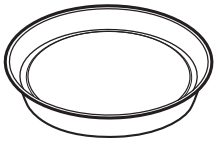


Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër

Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5 cm lartësi



Tavë për bazë pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

11.9 Pjekje vent. me lagështirë

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

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

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

11.10 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

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

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

				(°C)	(min)	
Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime mbi pastrimin

Agjentët e pastrimit

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

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

Përdorimi i përditshëm

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

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

Aksesorët

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

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

12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

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

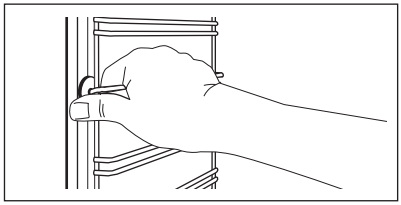
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.	Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambienti për 30 minuta.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Për funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.

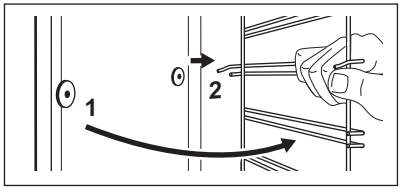
12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike

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

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.
Hapi 2	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor. Mbajeni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve dhe panelit katalitik në vend. Panelet katalitike nuk janë ngjitur me paretet e furrës. Ato mund të bihen kur hiqni mbajtëset e rafteve.



Hapi 3	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.
Hapi 4	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.



12.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik

Në hapësirën e brendshme ka panele katalitike. Yndyra thithet gjatë katalizës.

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

Përpara pastrimit katalitik		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.	Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

Pastroni furrën me pastrimin katalitik		
Hapi 1	**Hapi 2**	**Hapi 3**
Vendosni funksionin dhe temperaturën e furrës: 250°C Kohëzgjatja: 1 orë	Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës në pozicionin e çaktivizimit.	Kur furra të ftohet, pastrojeni pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë.

12.5 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

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

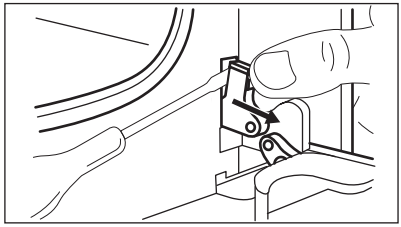
Hapi 1	Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 200 ml.
Hapi 2	Caktoni funksionin: . Shtypni: .
Hapi 3	Vendoseni temperaturën në 90°C.
Hapi 4	Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.
Hapi 5	Fikni furrën.
Hapi 6	Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

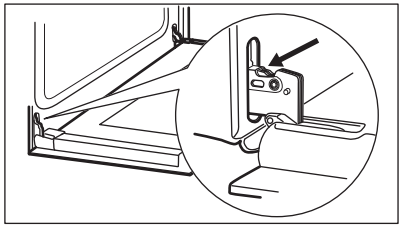
Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

KUJDES!
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

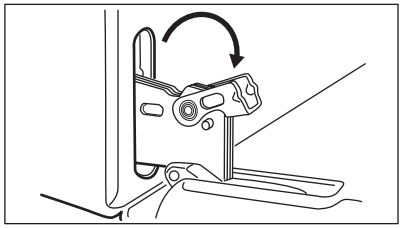
Hapi 1	Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.
Hapi 2	Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.



Hapi 3	Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.
Hapi 4	Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.

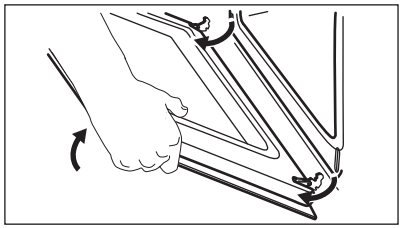


Hapi 5 Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.



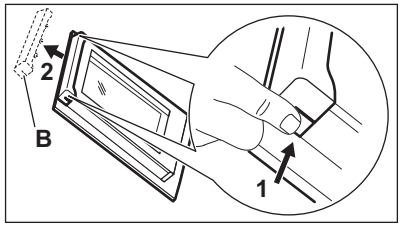
Hapi 6 Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.

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

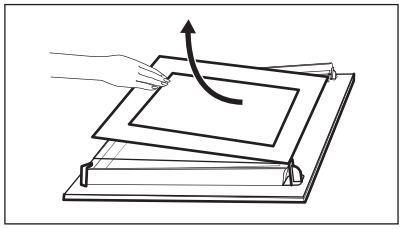


Hapi 8 Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.

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

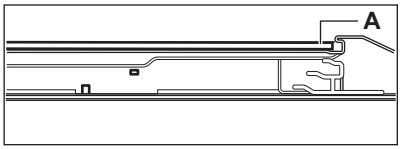


Hapi 10 Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



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

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



12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba

PARALAJMËRIM!
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:		
Hapi 1	**Hapi 2**	**Hapi 3**
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e pasme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
Hapi 2	Pastroni mbulesën prej xhami.
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 4	Montoni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.
Performancë e pakënaqshme në gatim nga funksioni: Gatimi me ventilator të plotë PLUS .	Keni mbushur relievin e hapësirës së brendshme me ujë.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Indeksi i Efiçiencës së Energjisë	95.3	
Klasi i efikasitetit energjetik	A	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.95 kWh/cikli	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.81 kWh/cikli	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Anekset A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

14.2 Kursimi i energjisë

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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

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

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

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

Pjekje vent. me lagështirë
Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:
www.registerelectrolux.com

Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.
Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

⚠ Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

ⓘ Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....34
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....35
3. ИНСТАЛИРАНЕ....38
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....40
5. КОМАНДНО ТАБЛО....40
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА....41
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....42
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....44
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ....45
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....46
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....47
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....58
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....62
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....62
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....64

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!
Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за 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 (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте 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.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

2.5 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!
Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

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

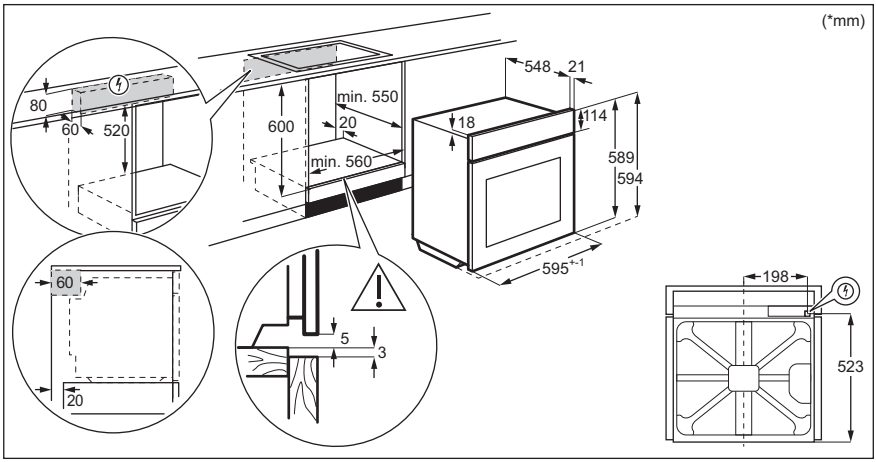
3. ИНСТАЛИРАНЕ

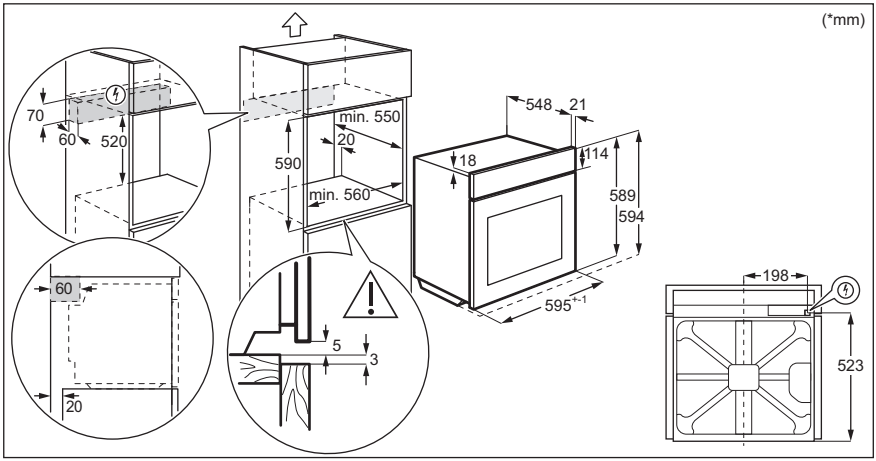
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

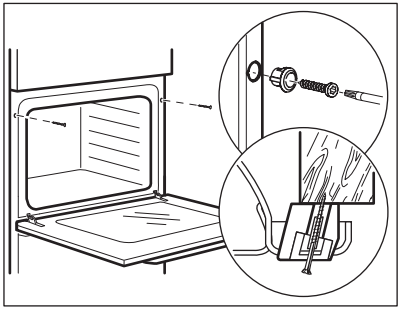
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



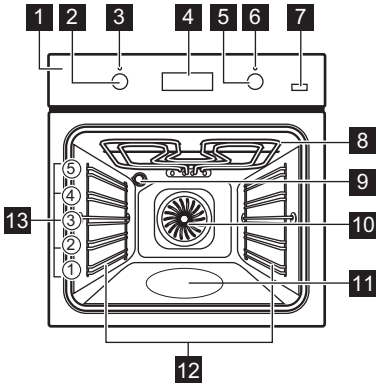


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
  За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
  За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
  За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
  С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Прибиращи се ключове

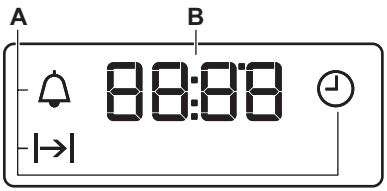
За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони

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

	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

5.3 Екран



A. Функции на Часовника
B. Таймер

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Настройте часовника	**Почистете фурната**	**Предварително загрейте празната фурна**
1. +, − – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди миганото 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".

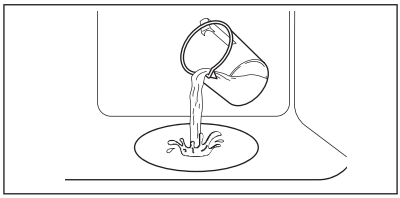
7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
Стъпка 3	Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

7.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

ВНИМАНИЕ!
Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
Стъпка 2	Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. ⓘ Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.
Стъпка 3	Задайте функцията: . Натиснете: . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.
Стъпка 4	Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.
Стъпка 5	Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.
Стъпка 6	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
Стъпка 7	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната. – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
Стъпка 8	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
Стъпка 9	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.



7.3 Функции на затопляне

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

Функция на затопляне	Приложение
 Двоен грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене / Катализа	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване.

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Функции на Часовника

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

8.2 Как да настроите: Функции на Часовника

Как да настроите: Час от денонощието
– свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.
, – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието	
Стъпка 1	– натиснете неколкократно, за да смените часа. – започва да мига.
Стъпка 2	, – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как да настроите: 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 неколкократно, докато символа за функцията часовник започне да мига.
Стъпка 2	Натиснете и задръжте: . Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

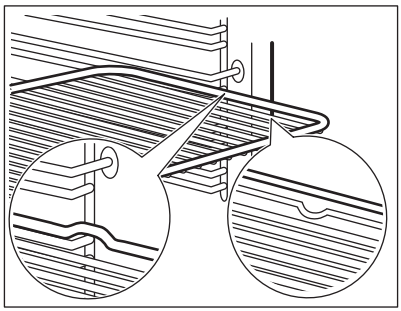
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

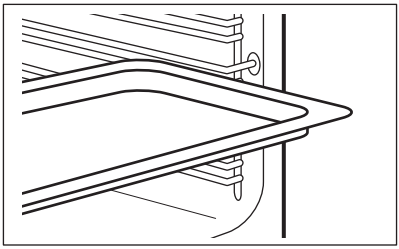
9.1 Поставяне на аксесоари

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

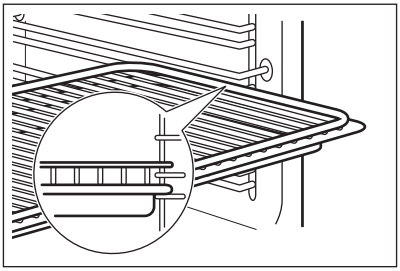
Решетъчна скара:
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



Тава за печене / Дълбок тиган:
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:
Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.

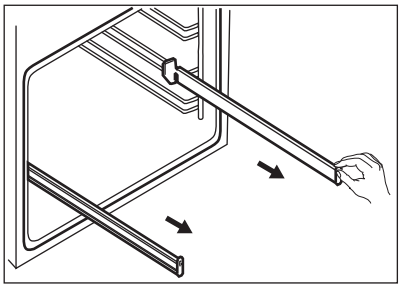


9.2 Използване на телескопичните водачи

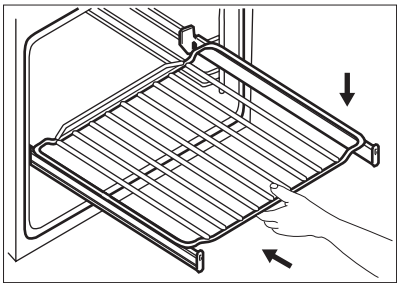
Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Стъпка 1 Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



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



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Охлаждащ вентилатор

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

10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.В таблиците по-долу са представени стандартните настройки за температура, времето за готвене и позицията на скарата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

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

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

Готвене на месо и риба
Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

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

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

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

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

11.2 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.

ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ	(ml)	(°C)	(min)
Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земели	100	200	20 - 25

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 ЯСТИЯ	(°C)	(min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня, използвайте 200 ml	180 - 200	35 - 50

Използвайте 100 ml вода.

Настройте температурата на 110 °C.

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА	(min)
Земели	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Използвайте 200 ml вода.

Използвайте стъклени съдове за печене.

ПЕЧЕНЕ	(°C)	(min)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

11.3 Печене на тестени продукти и месо

ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	(°C)		(°C)		(min)	
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

ТОРТИ	Традиционно печене (°C)		Горещ въздух/вентилир. (°C)		(min)	
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 (°C)		Горещ въздух/вентилир. (°C)		(min)	
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 kg всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загряване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за 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 (°C)		Горещ въздух/вентилир. (°C)		(min)
Макаронен флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	180	2	40 - 50

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

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

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

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

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

Използвайте второто ниво на скарата.

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

11.4 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.

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

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

11.7 Дехидрация - Горещ въздух/ вентилир.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

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

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

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

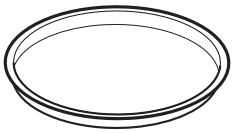
ЗЕЛЕНЧУЦИ	(°C)	(ч)
Зеленчуци за супа	60 – 70	5 – 6
Гъби	50 – 60	6 - 8
Подправки/билки	40 – 50	2 - 3

Настройте температурата на 60 - 70°C.

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

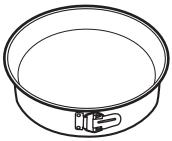
11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмен, неотразяващ материал
28 cm диаметър

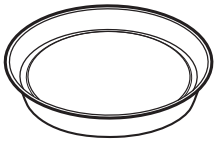


Съд за печене

Тъмен, неотразяващ материал
26 cm диаметър

Купички за печене

Керамичен материал
8 cm диаметър, 5 cm височина



Метална основа за флан

Тъмен, неотразяващ материал
28 cm диаметър

11.9 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		(°C)		(min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40

		(°C)		(min)
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

11.10 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

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

				(°C)	(мин.)	
Малки кексчета, 20 броя/ тава	Горещ въз-дух/вентилир.	Тава за пе-чене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въз-дух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпа-нова тор-та, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпа-нова тор-та, форма за блат Ø26 cm	Горещ въз-дух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпа-нова тор-та, форма за блат Ø26 cm	Горещ въз-дух/вентилир.	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въз-дух/вентилир.	Тава за пе-чене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въз-дух/вентилир.	Тава за пе-чене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за пе-чене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-санд-вич, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и та-ва за отце-ждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на полови-ната време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.
Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.
Аксесоари	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.
	Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

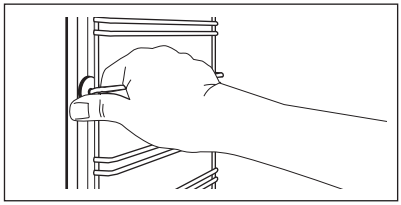
Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

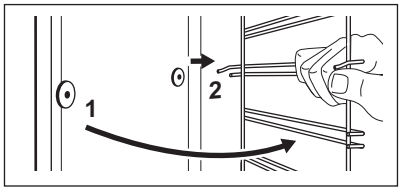
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.		

12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата / каталитични панели

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

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.
Стъпка 2	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Дръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са закрепени за стените на фурната. Те могат да паднат, когато премахване опорите на скарата.
Стъпка 3	Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.
Стъпка 4	Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.





12.4 Начин на използване: Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Абсорбира мазнините по време на катализата.

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

Преди каталитичното почистване		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

Почистете фурната с каталитично почистване		
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
Задайте функцията и температурата на фурната: 250°C Времетраене: 1 ч.	След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено.	Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.

12.5 Начин на използване: Aqua Clean

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

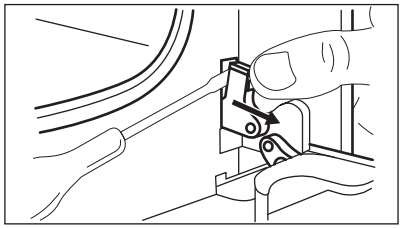
Стъпка 1	Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.
Стъпка 2	Задайте функцията: . Натиснете: .
Стъпка 3	Настройте температурата на 90°C.
Стъпка 4	Оставете фурната да работи за 30 мин.
Стъпка 5	Изключете фурната.
Стъпка 6	Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

12.6 Как да премахнете и инсталирате: Врата

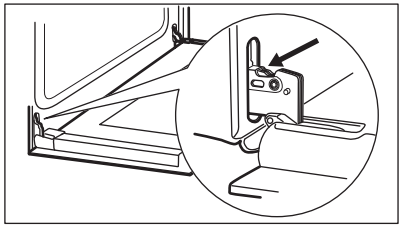
Вратата на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата”, преди да извадите стъклените панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не използвайте фурната без стъклените панели.

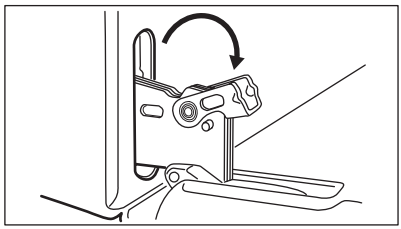
Стъпка 1	Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.
Стъпка 2	Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



Стъпка 3	Открийте пантата от лявата част на вратата.
Стъпка 4	Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.

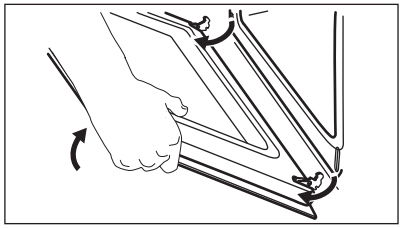


Стъпка 5	Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.
Стъпка 6	Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.

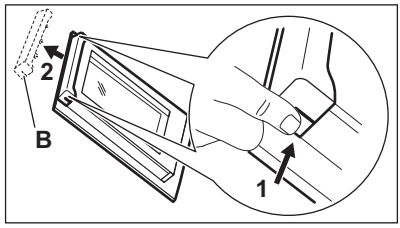


Стъпка 7 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

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

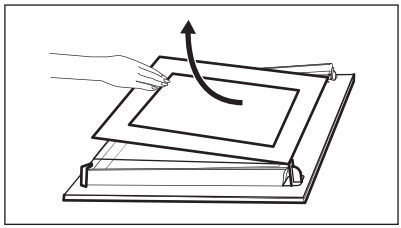


Стъпка 9 Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

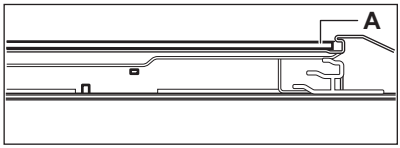


Стъпка 10 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

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



Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратата. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.
При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.
Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



12.7 Как да подмените: Лампа

ВНИМАНИЕ!
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задна лампа

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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако…

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

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва „12.00".	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux

Идентификация на модела	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 l	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD3C70X	32 кг
	KOD3C70X	32 кг

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща

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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

Когато 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.

MISLIMO NA VAS

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

Posjetite naše internetske stranice:

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.electrolux.com/support

Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:
www.registerelectrolux.com

Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:
www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.
Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.
Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

ⓘ Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI....66
2. SIGURNOSNE UPUTE....67
3. POSTAVLJANJE....70
4. OPIS PROIZVODA....72
5. UPRAVLJAČKA PLOČA....72
6. PRIJE PRVE UPORABE....73
7. SVAKODNEVNA UPORABA....73
8. FUNKCIJE SATA....75
9. KORIŠTENJE PRIBORA....77
10. DODATNE FUNKCIJE....78
11. SAVJETI....78
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....89
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....93
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST....93
15. BRIGA ZA OKOLIŠ....94

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!
Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

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

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Ukupna snaga (W)	**Presjek kabela (mm^2)**
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

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

2.3 Primjena

UPOZORENJE!
Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

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

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

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

2.5 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!
Opasnost od električnog udara.

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

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!
Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

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

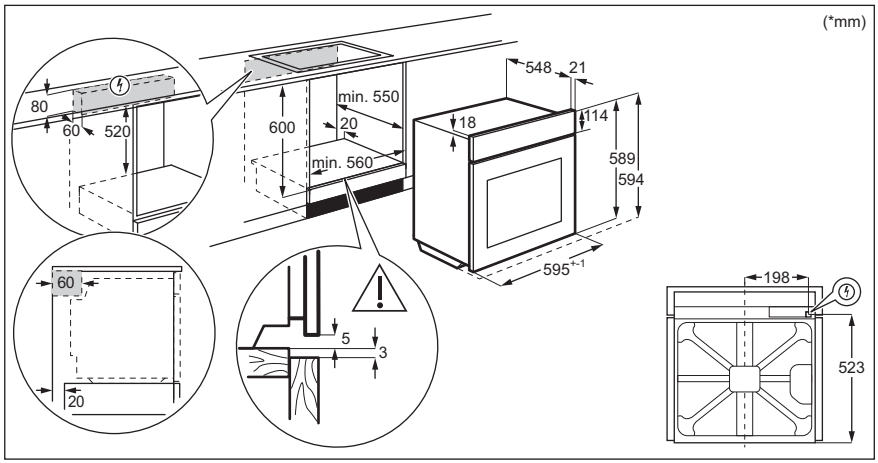
3. POSTAVLJANJE

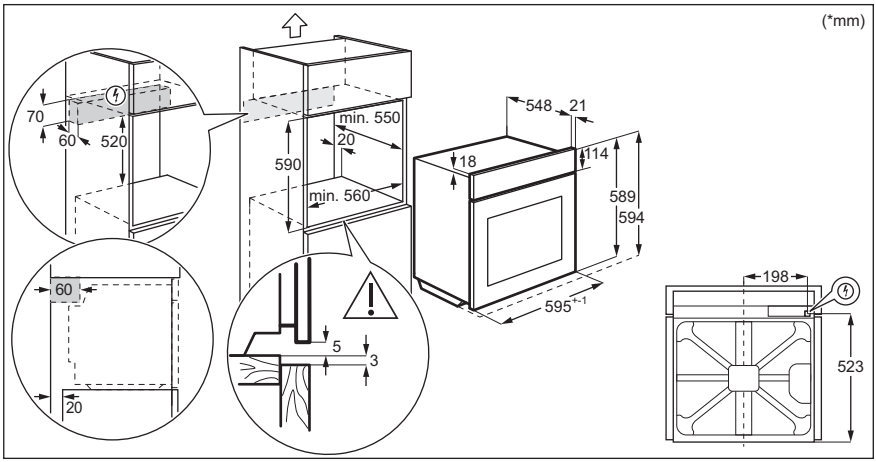
UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

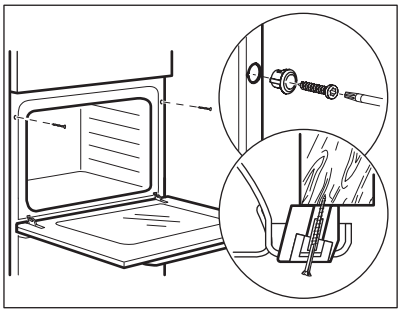
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



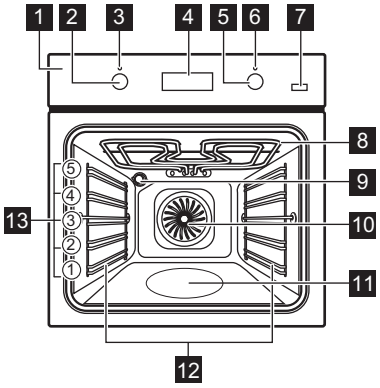


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
  Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
  Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
  Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Teleskopske vodilice**
  Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

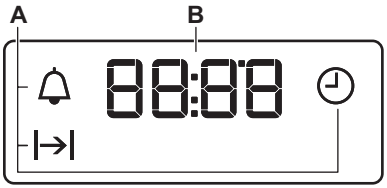
5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

5.2 Polja senzora/tipke

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

5.3 Zaslon



A. Funkcije sata
B. Tajmer

6. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Prije prve upotrebe

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

Korak 1	Korak 2	Korak 3
Postavite sat	**Očistite pećnicu**	**Prethodno zagrijte praznu pećnicu**
1. +, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.	1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. 2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.	1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 1 h. 2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 15 min. 3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 15 min.
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.		

7. SVAKODNEVNA UPORABA

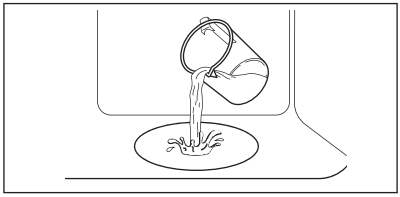
UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

7.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS

UPOZORENJE!
Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

1. korak	Provjerite je li pećnica hladna.
2. korak	Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine. ⓘ Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti. 
3. korak	Postavite funkciju: . Pritisnite: . Uključuje se indikator. Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS.
4. korak	Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.
5. korak	Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. korak	Stavite hranu u pećnicu. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.
7. korak	Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice. - pritisnite za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.
8. korak	Nakon što funkcija završi, pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.
9. korak	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

7.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
0 Položaj "Isklj."	Pećnica je isključena.
 Osvjetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla.

Funkcija pećnice	Aplikacija
Vrući zrak / Vrući zrak PLUS / Čišćenje vodom	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Konvencionalno pečenje. Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.
Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
Veliki roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.

Funkcija pećnice	Aplikacija
Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
Konvencionalno pečenje / Kataliza	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o katalitičkom čišćenju.

7.4 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1.

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

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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.

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

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti: Vrijeme	
	- treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.
	+, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako promijeniti: Vrijeme	
1. korak	- pritisnite više puta za promjenu sata. - počinje treperiti.
2. korak	+, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako postaviti: Trajanje	
1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. korak	- pritisnite nekoliko puta. - počinje treperiti.
3. korak	+, — - pritisnite za postavljanje trajanja. Na zaslonu se prikazuje: . - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.
4. korak	Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
5. korak	Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm	
1. korak	– pritisnite nekoliko puta. - počinje treperiti.
2. korak	+, — - pritisnite za postavke vremena. Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek. Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
3. korak	Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
4. korak	Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata	
1. korak	- pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.
2. korak	Pritisnite i držite: —. Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

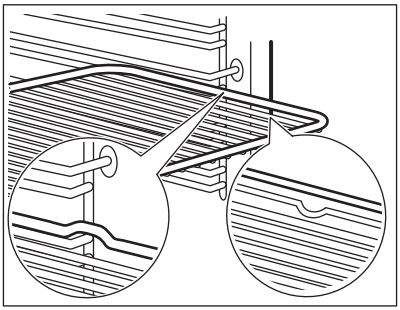
9. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

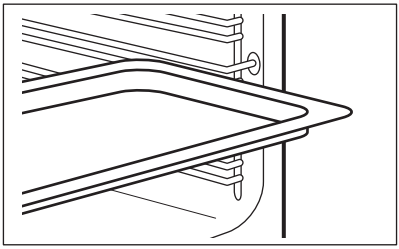
9.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

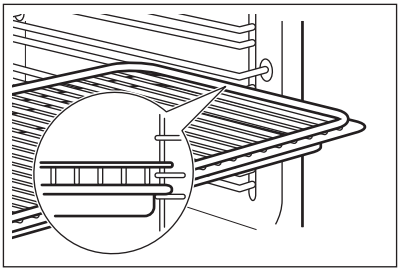
Mreža za pečenje:
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:
Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.

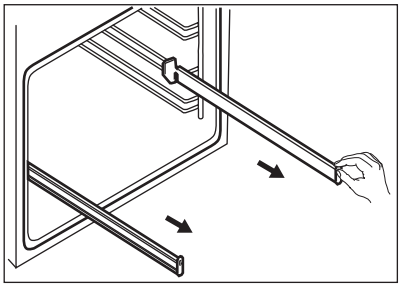


9.2 Uporaba sklopivih vodilica

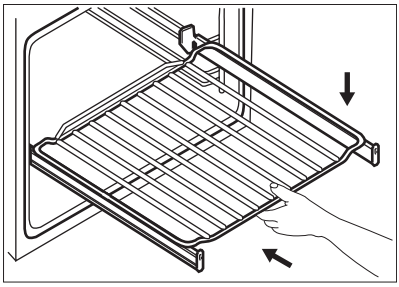
Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

1. korak Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



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



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlađenje

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

10.2 Sigurnosni termostat

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

11. SAVJETI

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije od pećnice koju ste imali ranije.Tablice ispod prikazuju standardne postavke temperature, vremena pečenja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

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

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

Pečenje mesa i ribe
Koristite duboki protvan za vrlo masnu hranu kako biste spriječili pojavu mrlja u pećnici koje mogu biti trajne.

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

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

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

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

11.2 Vrući zrak PLUS

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite pliticu za pečenje.

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

Upotrijebite 150 ml vode, osim ako nije drugačije navedeno.

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

Upotrijebite 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C.

REGENARACIJA HRANE	(min)
Krušna peciva	10 - 20
Kruh	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meso	15 - 25
Tjestenina	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riža	15 - 25
Povrće	15 - 25

Upotrijebite 200 ml vode.

Koristite staklenu posudu za pečenje.

PEČENJE	(°C)	(min)
Goveđe pečenje	200	50 - 60
Pile	210	60 - 80
Svinjsko pečenje	180	65 - 80

11.3 Pečenje i prženje

TORTE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		(min)	
	(°C)		(°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	3	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm

TORTE	Konvencionalno pečenje (°C)		Vrući zrak (°C)		(min)	
Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Posuda za pečenje
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Posuda za pečenje
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Posuda za pečenje
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Posuda za pečenje
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pečenje
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pečenje
Puslice, dvije razine, prethodno zagrijte praznu pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pečenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

KRUH I PIZZA	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		(min)	
	(°C)		(°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za kolače.

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

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

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

MESO	Konvencionalno pečenje (°C)		Vrući zrak (°C)		(min)
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Kunić, isječen na komade	190	2	175	2	60 - 80
Zec, isječen na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.

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

11.4 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.

ROŠTILJ	(kg)	(min) jedna strana	(min) druga strana
Fileti odrezaka, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite prvi ili drugi položaj police u pećnici.

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

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

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

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

JANJETINA	(°C)	(min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

PERAD	(°C)	(min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaki komad	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaki komad	190 - 210	35 - 50

PERAD	(°C)	(min)
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puretina, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puretina, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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

11.6 Odmrzavanje

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

11.7 Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

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

Za 1 pekač korstite treći položaj police u pećnici.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

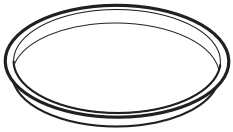
POVRĆE	(°C)	(h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

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

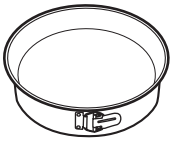
11.8 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

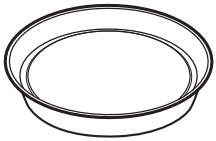


Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm

Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visina 5 cm



Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

11.9 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

		(°C)		(min)
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 45

11.10 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju

Sredstva za čišćenje	Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.
Svakodnevna uporaba	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
	Vlaga se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.
Dodatna oprema	Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.
	Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

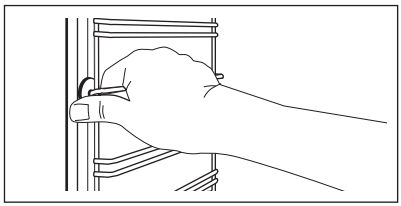
Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

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

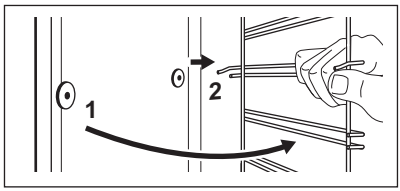
12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

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

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
2. korak	Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke. Držite stražnju stranu nosača polica i katalitičku ploču. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stijenke pećnice. Mogu ispasti van kada uklonite nosače polica.



3. korak	Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
4. korak	Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Apsorbira masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

Prije katalitičkog čišćenja		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutarnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Postavite funkciju i temperaturu pećnice: 250 °C Trajanje: 1 h	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

12.5 Način upotrebe: Čišćenje vodom

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

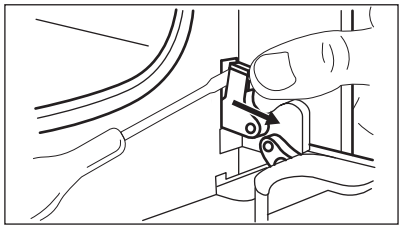
1. korak	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
2. korak	Postavite funkciju: . Pritisnite: .
3. korak	Podesite temperaturu na 90 °C.
4. korak	Pustite pećnicu da radi 30 min.
5. korak	Isključite pećnicu.
6. korak	Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

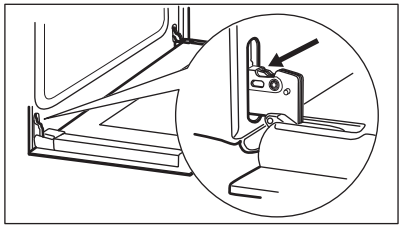
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

OPREZ!
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

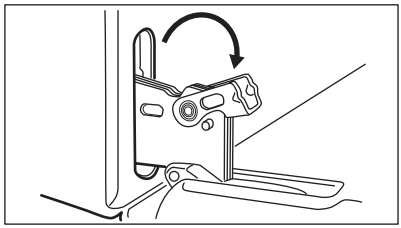
1. korak	Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.
2. korak	Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.



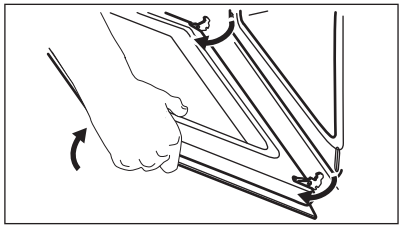
3. korak	Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.
4. korak	Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



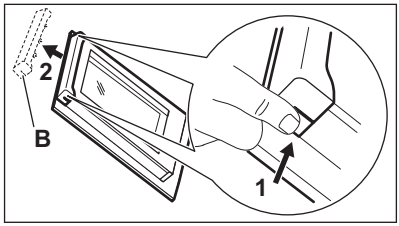
5. korak	Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.
6. korak	Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



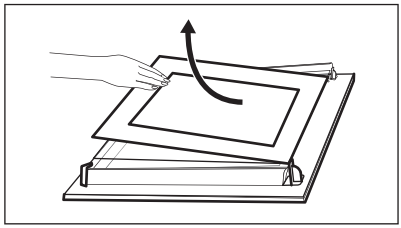
7. korak	Uhvatite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.
8. korak	Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.



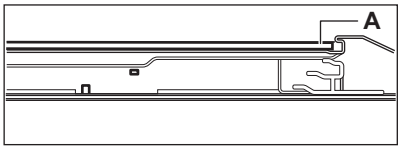
9. korak	Držite staklenu ploču vrata za gornji rub i pažljivo je izvucite. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



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



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



12.7 Kako zamijeniti: Žarulju

UPOZORENJE!
Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

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

Stražnja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. korak	Očistite stakleni poklopac.
3. korak	Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. korak	Postavite stakleni poklopac.

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

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

Problem	Provjerite ako ...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Brtva na vratima je oštećena.	Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.
Nezadovoljavajuća učinkovitost kuhanja funkcije: Vrući zrak PLUS .	Udubinu u unutrašnjosti pećnice ispunili ste vodom.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

13.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklus
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.81 kWh/ciklus

Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

14.2 Ušteda energije

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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

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

Vlažno pečenje
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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.
Üdvözöljük 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 találhatók.

⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

ⓘ Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 96
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....97
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....100
4. TERMÉKLEÍRÁS.....102
5. KEZELŐPANEL..... 102
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 103
7. NAPI HASZNÁLAT.....103
8. ÓRAFUNKCIÓK.....105
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... 107
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 108
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 109
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 118
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....123
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....123
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....124

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A 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 képesített személy végezheti el.

- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

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

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

FIGYELMEZTETÉS!
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

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

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

- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget.

2.5 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy 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 ez 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.

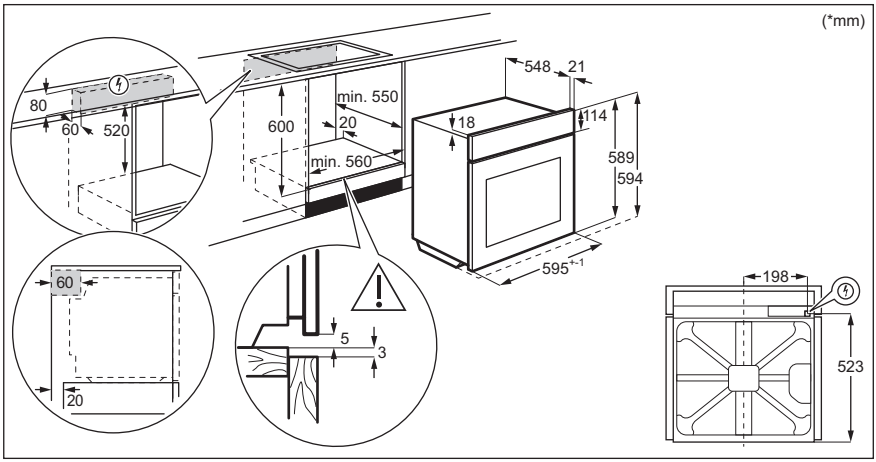
3. ÜZEMBE HELYEZÉS

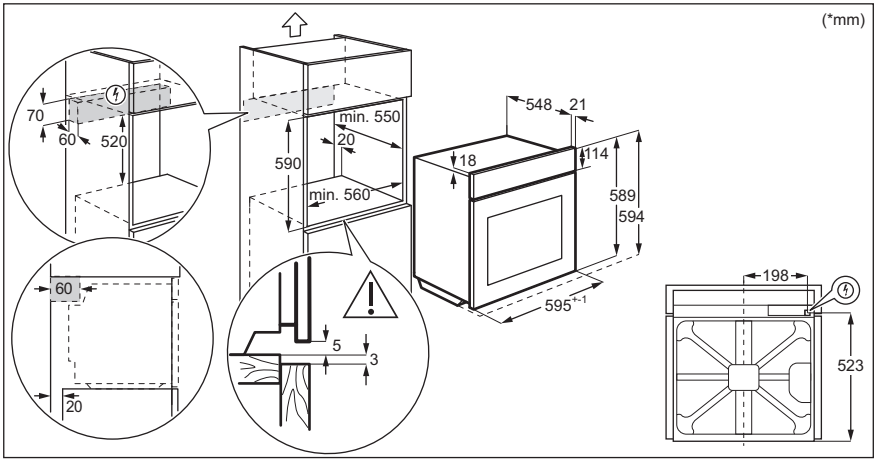
FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Beépítés

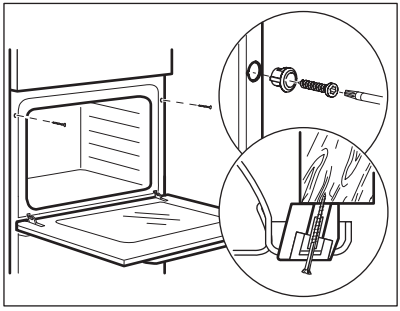
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



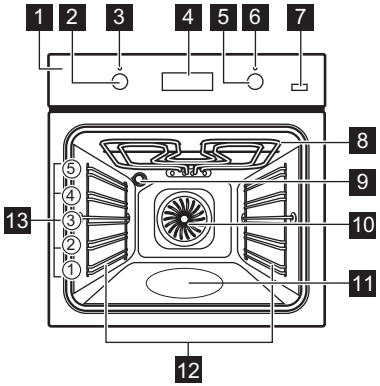


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



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.
- **Sütő tálca**
  Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**
  A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

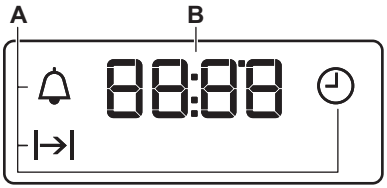
5.1 Visszahúzható gombok

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

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

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

5.3 Kijelző



A. Óra funkciók
B. Időzítő

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**
1. +, — – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.	1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el. 2. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	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 kivehető polctartókat.

7. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

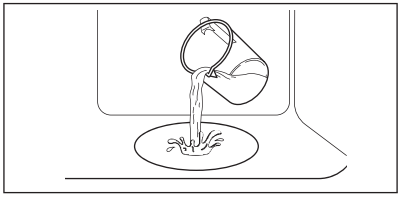
1. lépés	A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.

2. lépés	A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
3. lépés	Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés	Csapvízzel töltse fel a sütőtér mélyedését. ⓘ A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.
3. lépés	Állítsa be a funkciót: . Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót.
4. lépés	Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
5. lépés	Melegítse elő az üres sütőt 10 percig, 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 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása.

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

Sütőfunkció	Alkalmazás
Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
Hagyományos sütés / Katalízis	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. A katalítikus tisztításra vonatkozó további tudnivalókért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

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

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.

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.

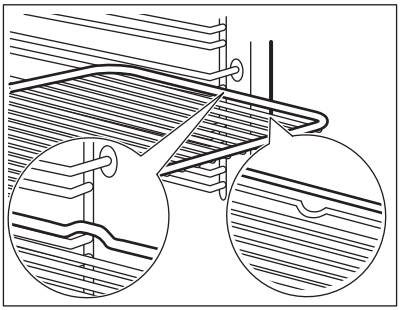
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

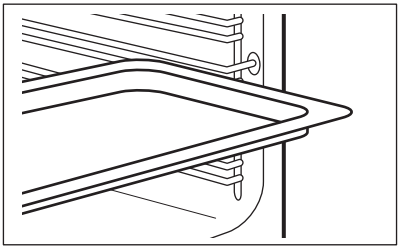
9.1 Tartozékok behelyezése

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

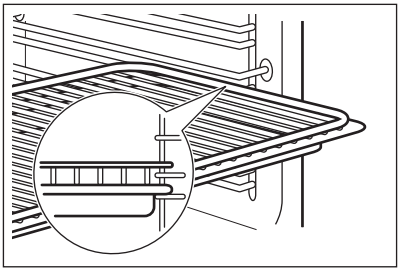
Huzalpolc:
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütőtálca / Mély tepsi:
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsi:
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.

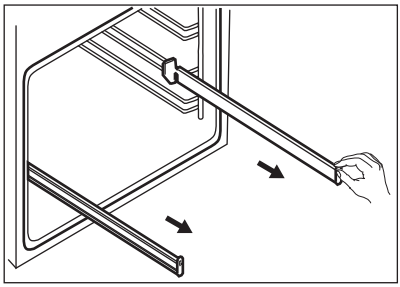


9.2 A teleszkópos sínek használata

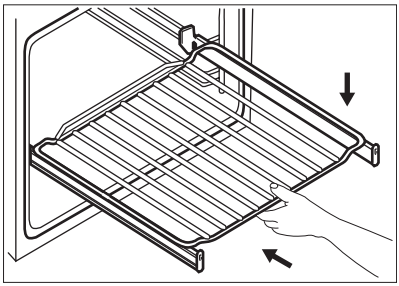
A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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.Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

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

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

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

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

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

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

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

11.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.

SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	(ml)	(°C)	(perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
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 (°C)		Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)		(perc)	
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütőtálca
Muffin, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütőtálca
Muffin, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütőtálca
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca
Molnárka, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm

SÜTEMÉNYEK	Hagyományos sütés (°C)		Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)		(perc)	
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

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

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

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

HÚS	Hagyományos sütés (°C)		Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)		(perc)
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Csirke egészben	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
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 (°C)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)	(perc)
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
Bifsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgerek, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Infrasütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

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

MARHA	(°C)	(perc)
Marhasült vagy -szelet, 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

SZÁRNYASOK	(°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

SZÁRNYASOK	(°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.

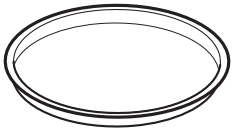
ZÖLDSÉGEK	(°C)	(ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

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

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

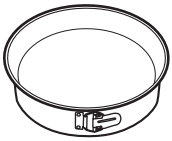
11.8 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

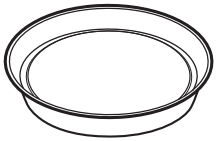


Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő

Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

11.9 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	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(perc)	
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	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 félidejében 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

Tisztítószerek	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereteénél körbefutó ajtótömítést.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.
Napi használat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
Tartozékok	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

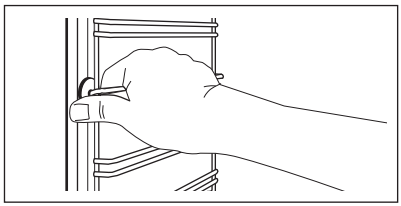
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.
Az alábbi funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

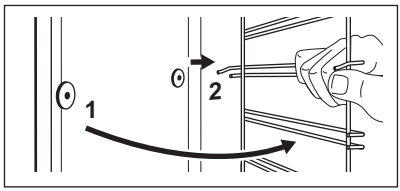
12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.



3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.
4. lépés	A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.



12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtérben katalitikus panelek találhatók. Ez magába szívja a lerakódó zsiradékot a katalízis közben.

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

Katalitikus tisztítás előtt		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással		
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét: 250 °C Időtartam: 1 ó	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

12.5 Hogyan használja: Víztisztítás

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 törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

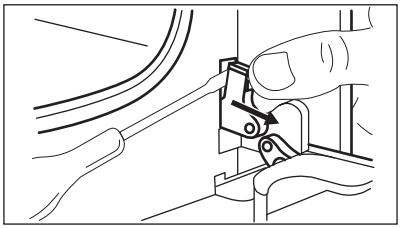
12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

VIGYÁZAT!
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

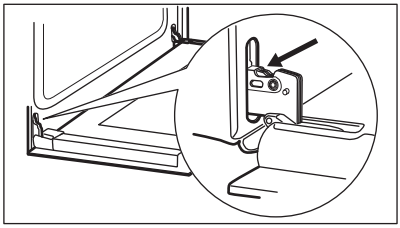
1. lépés Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.

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



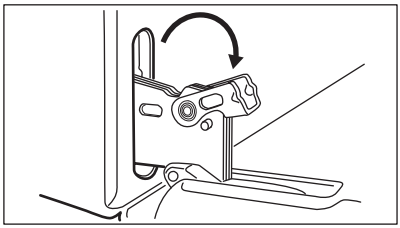
3. lépés Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.

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



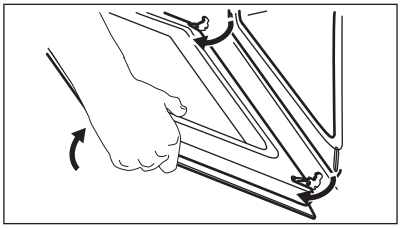
5. lépés Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

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

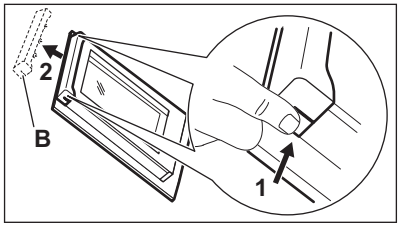


7. lépés Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.

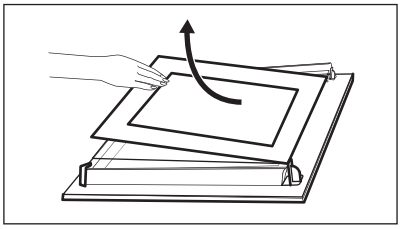
8. lépés Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



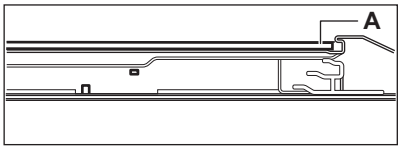
9. lépés	Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



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 részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.
Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.
Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



12.7 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	**2. lépés**	**3. lépés**
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegburát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ellenőrizze, ha…
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1

Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság

A 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 ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Konvekciós levegő (nedves)
A funkciót arra 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 sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.
Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.
Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:
www.registerelectrolux.com

Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.
Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....126
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS....127
3. ĮRENGIMAS....130
4. GAMINIO APRAŠYMAS....132
5. VALDYMO SKYDELIS....132
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART....133
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS....133
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....135
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS....137
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS....138
11. PATARIMAI....138
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....149
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....153
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....154
15. APLINKOS APSAUGA....155

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! 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

ĮSPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės 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

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm^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 neutralusis 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 orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!
Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, 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, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

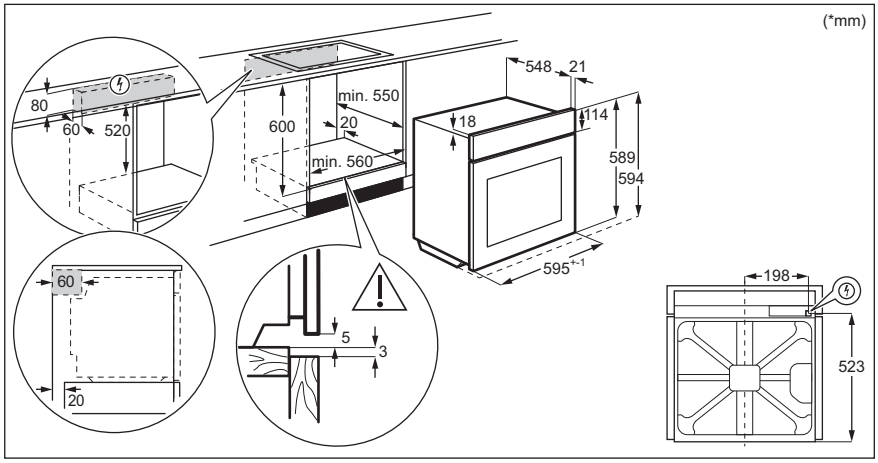
3. ĮRENGIMAS

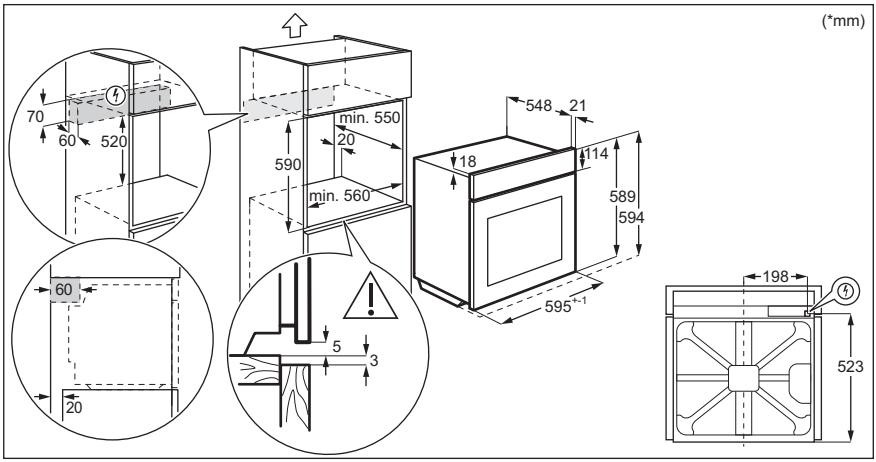
ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

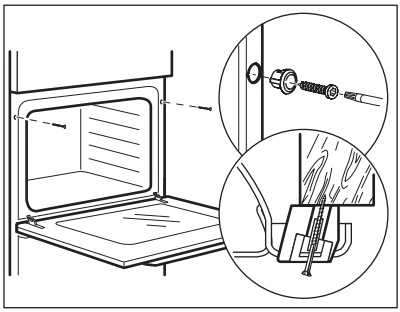
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



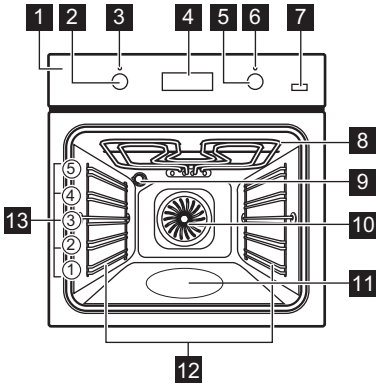


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



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, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
  Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
  Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
  Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

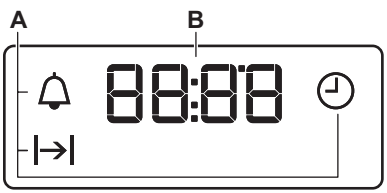
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⏲	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
	Karšto oro srauto PLIUS funkcijai įjungti ir išjungti.

5.3 Valdymo skydelis



A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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

1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-as veiksmas**
Laikrodžio nustatymas	**Išvalykite orkaitę**	**Įkaitinkite tuščią orkaitę**
1. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.	1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu.	1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 1 val. 2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min. 3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min.

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

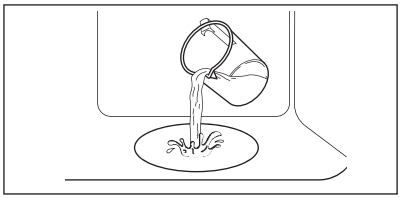
7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

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

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

7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

ĮSPĖJIMAS!
Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.
2-as veiksmas	Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo. ⓘ Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi. 
3-as veiksmas	Nustatykite funkciją: . Paspauskite . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.
4-as veiksmas	Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5-as veiksmas.	Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.
6-as veiksmas	Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
7-as veiksmas	pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę. – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.
8-as veiksmas	Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
9-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
0 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Orkaitės apšvietimas	Įjungti lemputę.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLIUS / „Aqua Clean“	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju. Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią 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 kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Picos funkcija	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Viršutinis/apatinis kaitinimas / Katalizė	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą.

7.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
Dienos laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti Dienos laikas

– mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

+, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjęs 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 mirksėjęs 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 įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.
3-ias veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

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

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos	
2-as veiksmas	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —. Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

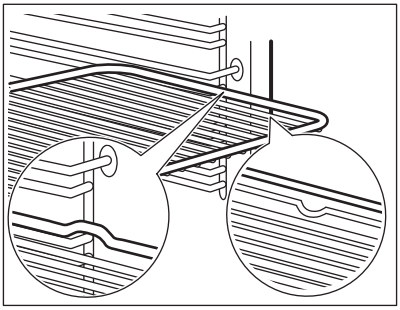
ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

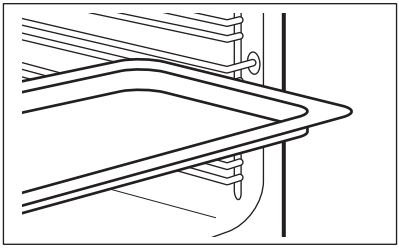
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

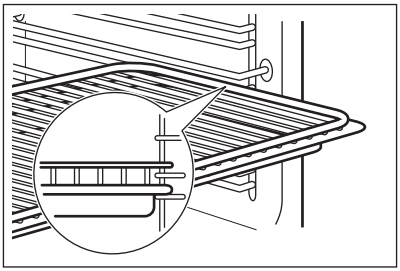
Grotelės:
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.

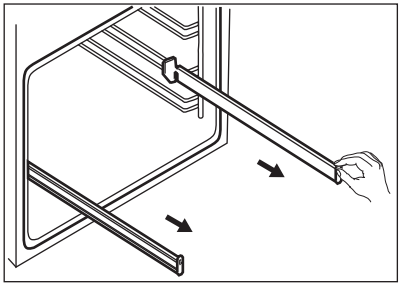


9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

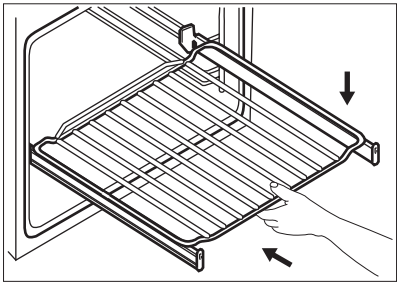
Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiu tepalu.

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

1-as veiksmas Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



2-as veiksmas Ant ištraukiamų bėgelių padėkite groteles 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 padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

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

Prieš pjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilųjį indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

Gaminimo trukmė
Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

11.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.

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

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

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

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

MAISTO ATGAMINIMAS	(min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25
mėsa	15–25
Makaronai	15–25

MAISTO ATGAMINIMAS	(min.)
Pica	15–25
Ryžiai	15–25
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

PYRAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Plaktos tešlos receptai	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 uogiene	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 lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda

PYRAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
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

MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		(min.)
	(°C)		(°C)		
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
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.) Pirma pusė	(min.) 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

GRILIS	(kg)	(min.) Pirma pusė	(min.) Antra pusė
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
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 / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120

VERŠIENA	(°C)	(min.)
Kepta veršiena, 1 kg	160–180	90–120

VERŠIENA	(°C)	(min.)
Veršiuko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150

ĖRIENA	(°C)	(min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60

PAUKŠTIENA	(°C)	(min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Žąsis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240

ŽUVIS (TROŠKINTA)	(°C)	(min.)
Žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60

11.6 Atitirpinimas

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

11.7 Džiovinimas - Karšto oro srautas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

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

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

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

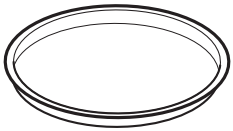
Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

VAISIAI	(val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10

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

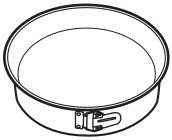
11.8 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

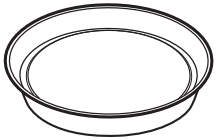


Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens

Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.9 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		(°C)		(min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vynioti-nis	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

		(°C)		(min.)
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
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–45

11.10 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				(°C)	(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/ apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/ apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
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.

				(°C)	(min.)	
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

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

Priedai

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

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

12.2 Kaip valyti Įduba vandeniui

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

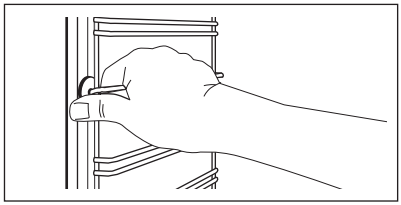
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

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

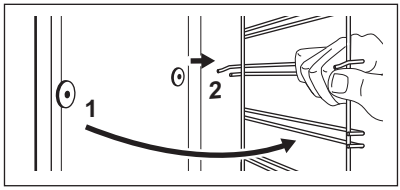
12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.



3-ias veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.
4-as veiksmas	Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Katalitinės metu jos sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Prieš katalitinį valymą		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija		
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**
Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą: 250 °C Trukmė: 1 val.	Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.	Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

12.5 Kaip naudoti: „Aqua Clean“

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

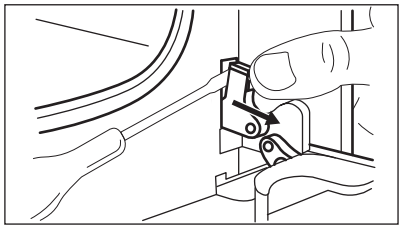
1-as veiksmas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
2-as veiksmas	Nustatykite šią funkciją: . Paspauskite .
3-as veiksmas	Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4-as veiksmas.	leiskite orkaitei veikti 30 min.
5-as veiksmas.	Išjunkite orkaitę.
6-as veiksmas	Palaukite, kol orkaitė atvės. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

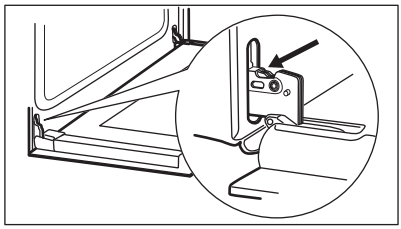
Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

DĖMESIO
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

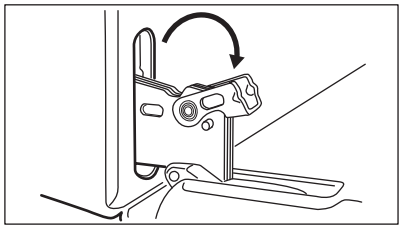
1 veiksmas	Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2 veiksmas	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



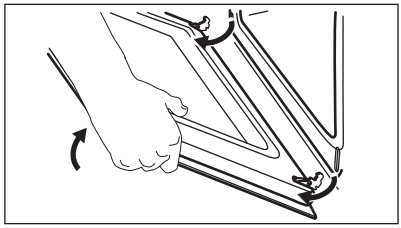
3 veiksmas	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.
4 veiksmas	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.



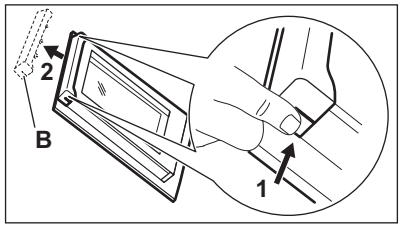
5 veiksmas	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.
6 veiksmas	Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



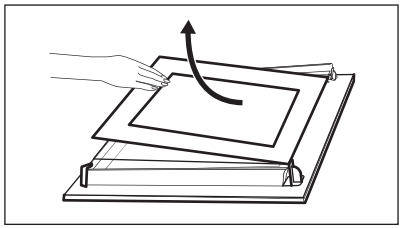
7 veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.
8 veiksmas	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



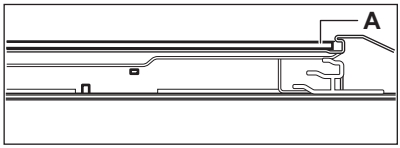
9 veiksmas	Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



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.



12.7 Kaip pakeisti: Lemputė

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

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

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

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu…

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniu.
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 informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.95 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis
Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau 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 susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.
Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:

Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:
www.registerelectrolux.com

Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.
Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.
Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

⚠ Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

ⓘ Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....157
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....158
3. МОНТАЖА....161
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....163
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА....163
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА....164
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....165
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ....167
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ....168
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....169
11. ПОМОШ И СОВЕТИ....170
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....181
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....185
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....186
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА....187

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленициte подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните ѕидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот.

Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.

- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	**Пресек на кабелот (mm²)**
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm^2)
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење на просторија.
- Секогаш гответе со затворена врата на рерна.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл со детергенти.

2.5 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

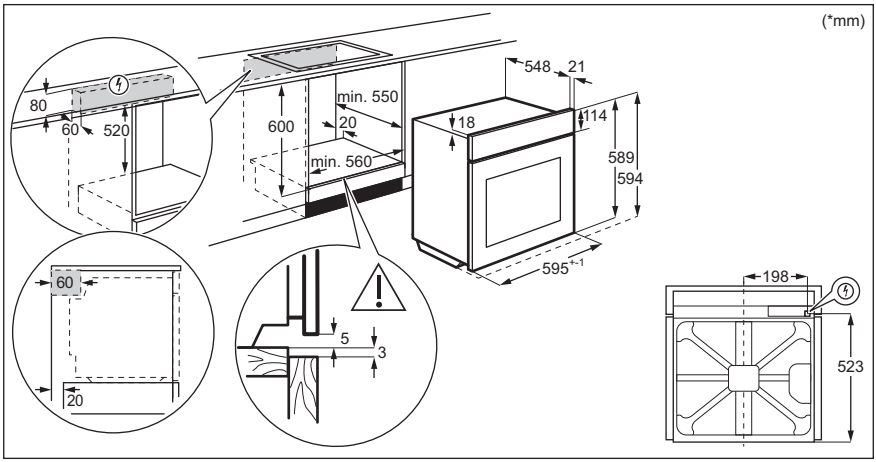
3. МОНТАЖА

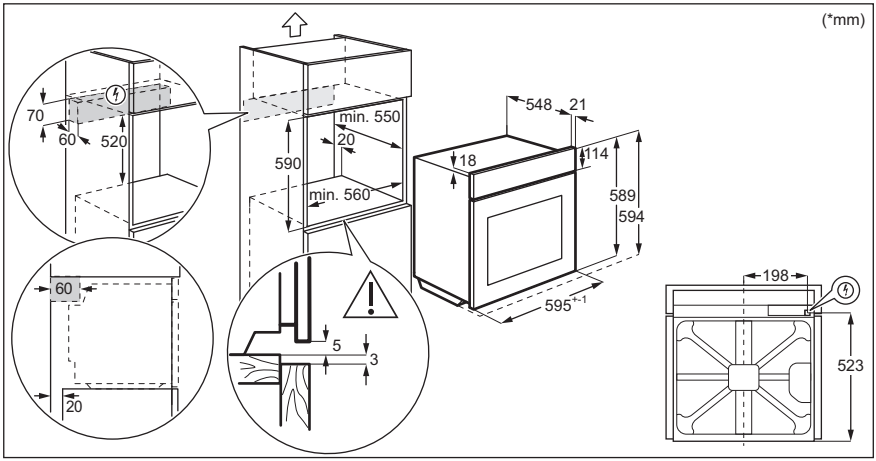
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување

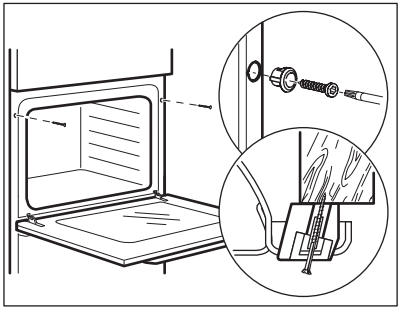
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



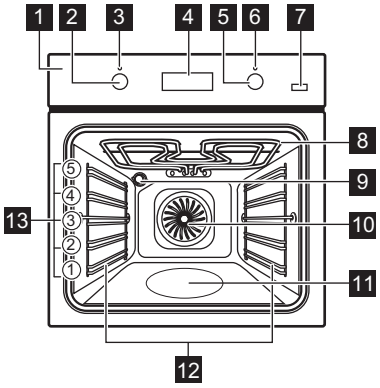


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



1 Контролна табла
2 Копче за функции за греење
3 Светилка / симбол за јачина
4 Екран
5 Контролно копче (за температура)
6 Показно светло за температура / симбол
7 Плус пареа
8 Греач
9 Светло
10 Вентилатор
11 Моделирана внатрешност - Сад за вода за чистење
12 Држач за решетка, се вади
13 Позиции на решетки

4.2 Додатоци

- **Решетка**
  За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
  За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
  За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Телескопски шипки**
  Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

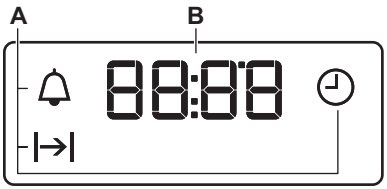
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

5.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За да го поставите времето.
⏲	За да ја поставите функцијата на часовникот.

+	За да го поставите времето.
	За вклучување и исклучување на функцијата Готвење со Вентилатор ПЛУС.

5.3 Екран



A. Функции на часовникот
B. Тајмер

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Нагодете го часовникот.	**Чистење на печката**	**Загрејте ја празната печка.**
1. +, — - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.	1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката. 2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	1. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 1 ч. 2. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин. 3. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

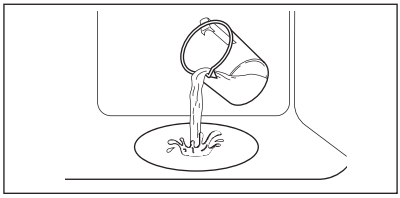
7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

1 чекор	Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.
2 чекор	Свртете го контролното копче за да одберете температура.
3 чекор	Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

7.2 Поставка на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

Чекор 1	Проверете дали рерната е ладна.
Чекор 2	Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма. ⓘ Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.
Чекор 3	Поставете ја функцијата: . Притиснете: . Показното светло се пали. Работи само со функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС.
Чекор 4	Завртете го тркалцето за температурата за да подесете температура.
Чекор 5	Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност.
Чекор 6	Ставете ја храната во рерната. Видете во поглавјето „Помош и совети“. Не ја отворајте вратата од рерната за време на готвењето.
Чекор 7	Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната. Притиснете на - за да ја исклучите печката. Показателот се исклучува.
Чекор 8	Откако функцијата ќе застане, внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
Чекор 9	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.



7.3 Функции за загревање

Функција за загревање	Примена
0 Положба на исклучено	Рерната е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
 Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС / Чистење со вода	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење. За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Брзо печење на скара	За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.
 Турбо-скара	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Функцијата пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Конвенционално готвење / Катализа	За печење храна и месо на едно ниво на полицата. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за каталитичкото чистење.

7.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“,Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
Траење	За да одредите колку долго работи печката.
Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

8.2 Како да поставите: Функции на часовникот

Како да поставите: Време во денот
- трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.
Притиснете +, — - за да го нагодите точното време. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да смените: Време во денот	
Чекор 1	- притиснете неколкупати за да го смените точното време. - започнува да трепка.
Чекор 2	Притиснете +, — - за да го нагодите точното време. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да поставите: Траење	
Чекор 1	Поставете ги функцијата на печката и температурата.
Чекор 2	- притиснете неколку пати. - започнува да трепка.
Чекор 3	Притиснете +, — - за да го нагодите времетраењето. На екранот се прикажува: . - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.
Чекор 4	Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
Чекор 5	Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да поставите: Потсетник во минути	
Чекор 1	- притиснете неколку пати. - започнува да трепка.
Чекор 2	Притиснете +, — - за да го нагодите точното време. Функцијата стартува автомастки после 5 секунди. Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.
Чекор 3	Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
Чекор 4	Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовникот	
Чекор 1	- притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепа.
Чекор 2	Притиснете и држете: —. Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

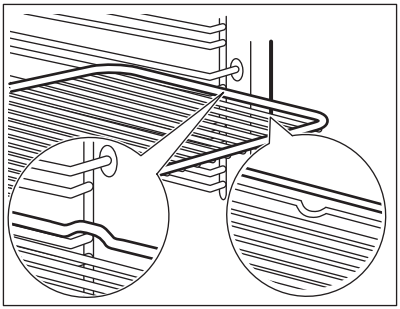
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

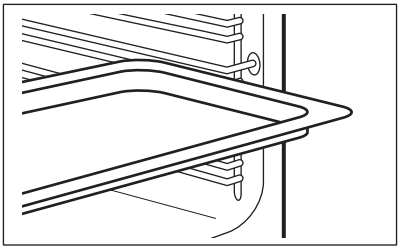
9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

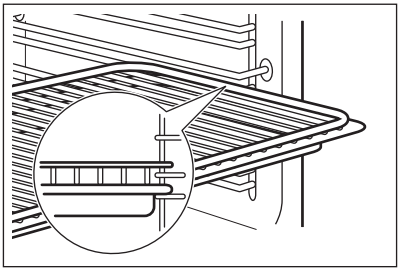
Решетка:
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



Плех за печење / Длабока тава:
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење / Длабока тава:
Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.

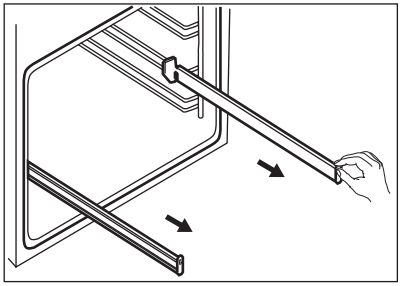


9.2 Користење телескопски шини

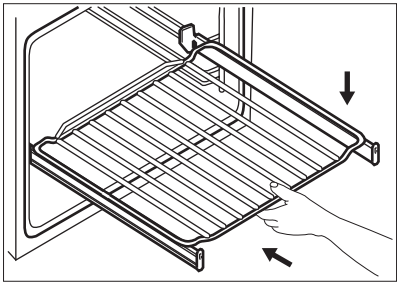
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

Чекор 1 Извлечете ја десната и лева телескопска шина.



Чекор 2 Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во печката.



10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно. Табелите подолу ви ги даваат стандардните поставки за температура, време на готвење и позиција на полица.

Ако не можете да ги најдете нагодувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

Печење колачи
Не отворајте ја вратата на рерната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

11.2 Готвење со вентилатор ПЛУС

Користете го второто ниво на решетката.

Користете го плехот за печење.

Готвење месо и риба
Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на рерната што можат да бидат трајни.

Оставете го месото околу 15 минути пред да го сечете, за да не излезе сокот.

За да спречите премногу чад во рерната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат кога ќе се исуши.

Време на готвење
Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пронајдете ги најдобрите поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	**(ml)**	**(°C)**	**(мин.)**
Колачиња / Земички / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача (кора од тесто со облога)	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Кифлички	100	200	20 - 25

ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	(ml)	(°C)	(мин.)
Леб	100	180	35 - 40
Колач со сливи / Пита со јаболка / Кифлички со цимет, печени во калап за торта	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Употребете 150 ml вода освен ако не е поинаку наведено.

ЗАМРЗНАТИ ГОТОВИ ЈАДЕЊА	(°C)	(мин.)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазања, употребете 200 ml	180 - 200	35 - 50

Употребете 100 ml вода.

Поставете ја температурата на 110°C.

ОСВЕЖУВАЊЕ НА ХРАНАТА	(мин.)
Кифлички	10 - 20
Леб	15 - 25
Фокача (кора од тесто со облога)	15 - 25
месо	15 - 25
Тестенини	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчук	15 - 25

Употребете 200 ml вода.

Употребувајте стаклени садови за печење.

ПЕЧЕЊЕ	(°C)	(мин.)
Печено говедско месо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Печено свинско	180	65 - 80

11.3 Печење на тесто и месо

КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)	
	(°C)		(°C)			
Рецепти со матење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калап за колачи
Тесто без квасец	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калап за колачи
Колач со сирење и матеница	170	1	165	2	60 - 80	Калап за колачи, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Торта со џем	170	2	165	2	30 - 40	Калап за колачи, Ø 26 cm
Божиќен колач, загрејте ја рерната празна	160	2	150	2	90 - 120	Калап за колачи, Ø 20 cm
Колач со сливи, загрејте ја рерната празна	175	1	160	2	50 - 60	Калап за леб
Мафинс Колачи	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафинс Колачи, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафинс Колачи, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Бисквити, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Бисквити, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслици	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслици, две нивоа, загрејте ја рерната празна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Кифлички, загрејте ја рерната празна	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење

КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)	
	(°C)		(°C)			
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, две нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Пити со овошје	180	2	170	2	45 - 70	Калап за колачи, Ø 20 cm
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Калап за колачи, Ø 24 cm

Презагрејте ја печката празна.

ЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)	
	(°C)		(°C)			
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-
Р'жан леб, загревање не е потребно	190	1	180	1	30 - 45	Калап за леб
Кифлички, 6 - 8 кифлички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлиран плех
Земички	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Презагрејте ја печката празна.

Употребете калап за торта.

ОВОШНИ ТОРТИЧКИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)
	(°C)		(°C)		
Колач од паста, загревање не е потребно	200	2	180	2	40 - 50
Колач со зеленчук, загревање не е потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазања	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користете го второто ниво на решетката.

Употребете решетка.

МЕСО	Конвенционално готвење	Готвење со вентилатор	(мин)
	(°C)	(°C)	
Говедско Месо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко месо	190	175	90 - 120
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210	200	50 - 60
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210	200	60 - 70
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210	200	70 - 75

МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)
	(°C)		(°C)		
Свинска плешка, со кожа	180	2	170	2	120 - 150
Свинска коленица, 2 парчиња	180	2	160	2	100 - 120
Јагнешки бут	190	2	175	2	110 - 130

МЕСО	Конвенционално готвење (°C)		Готвење со вентилатор (°C)		(мин)
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Цела мисирка	180	2	160	2	210 - 240
Цела патка	175	2	220	2	120 - 150
Цела гуска	175	2	160	1	150 - 200
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	60 - 80
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	150 - 200
Цел фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користете го второто ниво на решетката.

РИБА	Конвенционално готвење (°C)	Готвење со вентилатор (°C)	(мин)
Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филети	190	175	35 - 60

11.4 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.

ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА	(kg)	(мин) прва страна	(мин) втора страна
Бифтек филети, 4 парчиња	0.8	12 - 15	12 - 14
Говедски бифтек, 4 парчиња	0.6	10 - 12	6 - 8
Колбаси, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински кременадли, 4 парчиња	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12

ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА	(kg)	(мин) прва страна	(мин) втора страна
Пилешки гради, 4 парчиња	0.4	12 - 15	12 - 14
Плескавици, 6	0.6	20 - 30	-
Филети од риба, 4 парчиња	0.4	12 - 14	10 - 12
Тостирани сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо-скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете ја првото и второто ниво на решетката.

За да го измерите времето на печење помножете го времето дадено во табелата подолу со сантиметрите дебелина на филето.

ГОВЕДСКО	(°C)	(мин)
Ростбиф или филе, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе, средно печено	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, добро печено	170 - 180	8 - 10

СВИНСКО	(°C)	(мин)
Рамо / Врат / Коленица од шунка, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Кременадли / Голо ребро, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ролат од мелено месо, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свинска коленица, претходно сварена, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЕШКО	(°C)	(мин)
Печено телешко, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешка коленица, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

ЈАГНЕШКО МЕСО	(°C)	(мин)
Јагнешки бут / Печено јагнешко, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Јагнешки грб, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

ПИЛЕШКО	(°C)	(мин)
Порции живина, 0.2 - 0.25 kg секое парче	200 - 220	30 - 50
Половина пиле, 0,4 - 0,5 kg секое парче	190 - 210	35 - 50
Пиле, младо пиле, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гускино месо, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Мисирка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Мисирка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

РИБА (НА ПАРЕА)	(°C)	(мин)
Цели парчиња риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Одмрзнување

	(kg)	Време на одмрзнување (min)	Дополнително време на одмрзнување (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете на половина од времето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измати и кога е уште замрзната на места.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

11.7 Дехидрација - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја рерната на половина од времето на сушење, отворете ја вратата и оставете да се излади преку ноќ за да доврши сушењето.

За еден плех користете ја третата позиција на решетката.

За два плеха користете ги првата и четвртата позиција на решетката.

ЗЕЛЕНЧУК	(°C)	(ч)
Мешунки	60 - 70	6 - 8
Пиперки	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

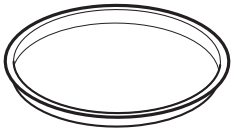
Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

ОВОШЈЕ	(ч)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10

ОВОШЈЕ	(ч)
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

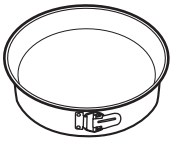
11.8 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

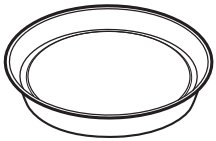


Сад за печење

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар

Керамички сад

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина



Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

11.9 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		(°C)		(мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3	40 - 50
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3	45 - 55
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 50

		(°C)		(мин)
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 45

11.10 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				(°C)	(мин.)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-

				(°C)	(мин.)	
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Бисквити	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.
Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето

Средства за чистење	Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент. Немојте да го ставате на каталитички површини.
Секојдневна употреба	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете ја печката да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.
Додатоци	Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

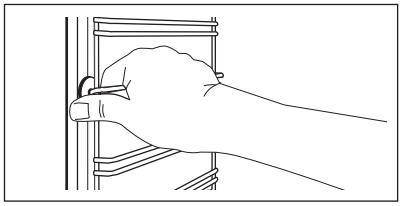
Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.

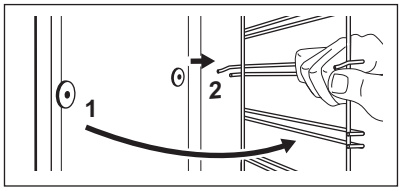
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6%ински оцет без адитиви.	Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.	Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.
За функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.		

12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки / каталитички панели

Извадете ги држачите за решетки/ каталитичките панели за да ја исчистите печката.

1 чекор	Исклучете ја печката се додека не се олади.
2 чекор	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид. Држете го задниот дел од држачот на решетката и каталитичкиот панел на место. Каталитичките панели не се прикачени на ѕидовите од печката. Тие може да паднат кога ќе ги извадите држачите на решетката.
3 чекор	Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.
4 чекор	Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.





12.4 Начин на користење: Каталитичко чистење

Има каталитички плочи во внатрешноста. Апсорбира маснотии за време на каталитичкото чистење.

Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина немаат никакво влијание врз каталитичкото чистење.

Пред каталитичкото чистење		
Исклучете ја печката и почекајте да се олади.	Извадете го дополнителниот прибор.	Исчистете го подот на печката и стаклото од внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

Исчистете ја печката со каталитичко чистење		
Чекор 1	**Чекор 2**	**Чекор 3**
Поставете ги функцијата и температурата на печката: 250 °C Времетраење: 1 час	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено.	Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа.

12.5 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

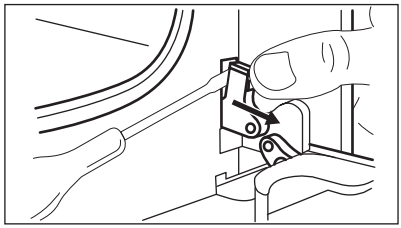
Чекор 1	Сипете вода во моделираната внатрешност: 200 ml.
Чекор 2	Поставете ја функцијата: . Притиснете: .
Чекор 3	Поставете ја температурата на 90 °C.
Чекор 4	Оставете ја печката да работи 30 мин.
Чекор 5	Исклучете ја печката.
Чекор 6	Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

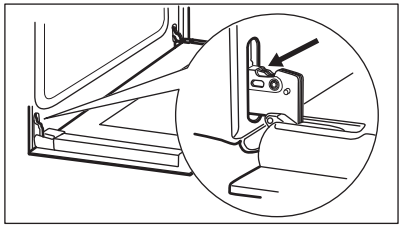
Вратата на рерната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

ВНИМАНИЕ!
Не користете ја рерната без стаклените плочи.

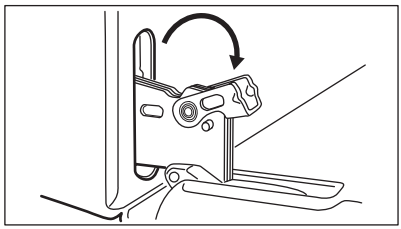
1 чекор	Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.
2 чекор	Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.



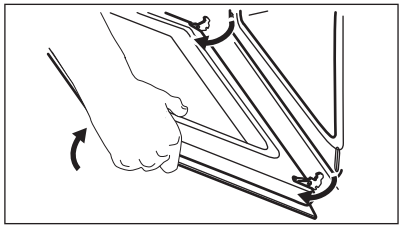
3 чекор	Најдете ја шарката на левата страна на вратата.
4 чекор	Кренете и завртете го лостот на левата шарка.



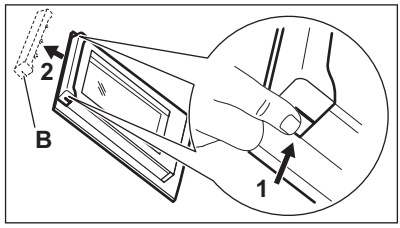
5 чекор	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.
6 чекор	Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



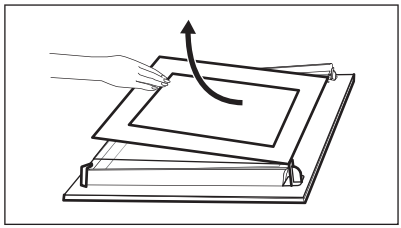
7 чекор	Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.
8 чекор	Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.



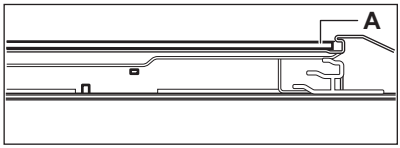
9 чекор	Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.



10 чекор	Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
11 чекор	По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.



Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир.
Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.
Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



12.7 Како да замените: Светло

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

Пред да ја замените светилката:		
1 чекор	**2 чекор**	**3 чекор**
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Задно светло

1 чекор	Свртете го стаклениот капаче за да го извадите.
2 чекор	Исчистете го стаклениот капак.
3 чекор	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.
4 чекор	Монтирајте го стаклениот капаче.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако…

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...
Рерната не се загрева.	Избил осигурувач.
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.
Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС .	Сте ја наполниле изгравираната внатрешност со вода.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Класа на енергетска ефикасност	95.3	
Класа на енергетска ефикасност	A	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.95 kWh/циклус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.81 kWh/циклус	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD3C70X	32 (kg)
	KOD3C70X	32 (kg)

* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци A и B.
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

14.2 Заштеда на енергија

Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор
Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина
Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната
Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

Печете со влажен воздух
Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот ♺. Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux
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....189
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....191
3. INSTALACJA....194
4. OPIS URZĄDZENIA....195
5. PANEL STEROWANIA....196
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....196
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....197
8. FUNKCJE ZEGARA....199
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....200
10. DODATKOWE FUNKCJE....202
11. WSKAZÓWKI I PORADY....202
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....213
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....217
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....218
15. OCHRONA ŚRODOWISKA....219

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub 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 umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu

instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Moc całkowita (W)	**Przekrój przewodu (mm²)**
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 iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.

  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

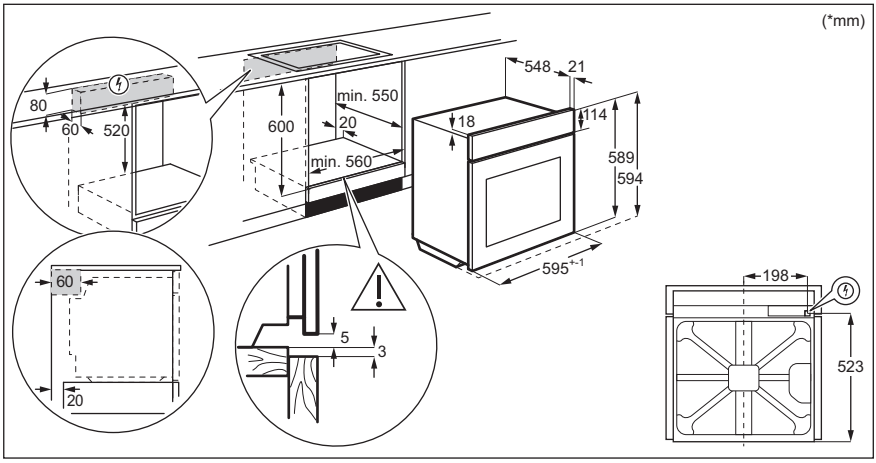
3. INSTALACJA

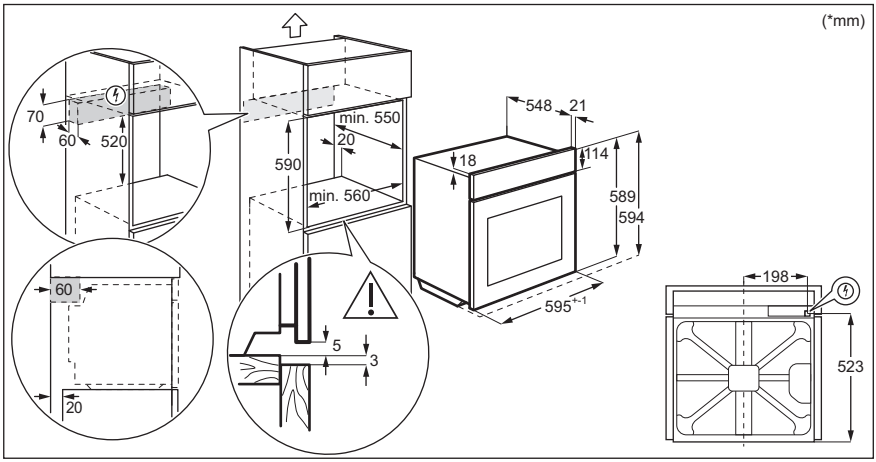
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

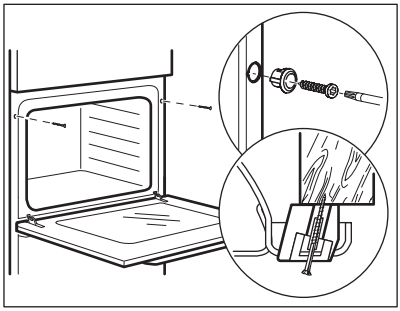
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



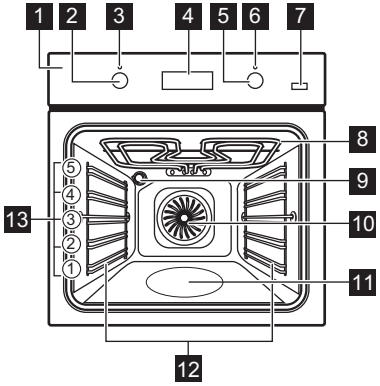


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



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

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

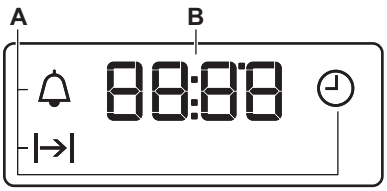
5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

5.2 Pola czujników/przyciski

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

5.3 Wyświetlacz



A. Funkcje zegara
B. Zegar

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**	**Nagrzać wstępnie pusty piekarnik**

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

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

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

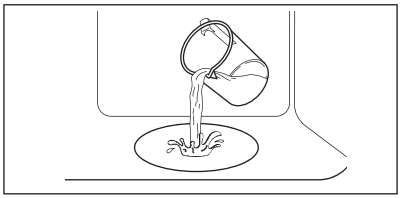
7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.
Krok 3	Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Napełnić wnękę komory wodą z kranu. ⓘ Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
Krok 3	Ustawić funkcję: . Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.
Krok 4	Obrócić pokrętło 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 pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie. – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
Krok 9	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg / Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Szybki grill	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Pieczenia tradycyjnego / Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalitycznego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, 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.
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.

Jak ustawić: Czas	
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 pokrętła 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 pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara	
Krok 1	– nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
Krok 2	Nacisnąć i przytrzymać: —. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

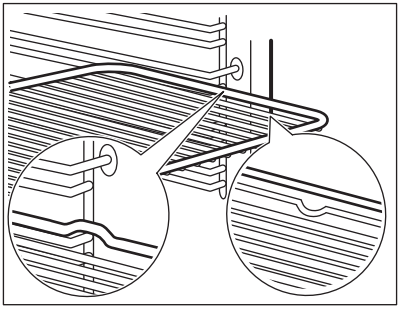
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

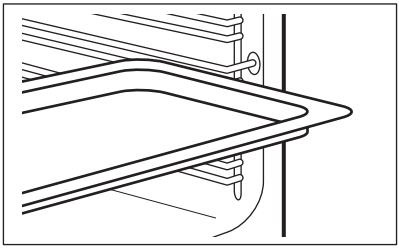
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

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

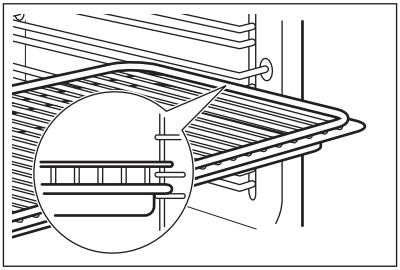
Ruszt:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:
Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



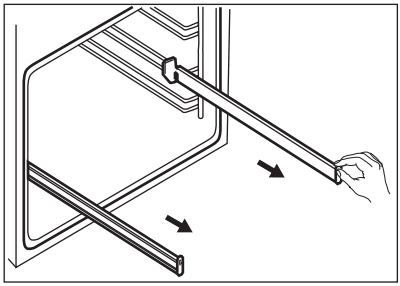
9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

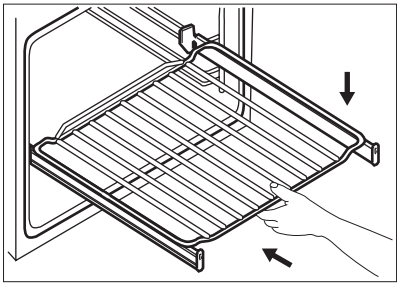
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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 powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki. Poniższe tabele zawierają standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Pieczenie ciast
Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem ¾ ustawionego czasu pieczenia.

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

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

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

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

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

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

11.2 Termoobieg PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.

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

ODŚWIEŻANIE POTRAW	(min)
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

CIASTA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		(min)	
	(°C)		(°C)			
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba

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

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

CHLEB I PIZZA	Pieczenia tradycyjnego		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

Nagrzać 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
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg	(min)
	(°C)	(°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70

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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

11.5 Turbo grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

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

WOŁOWINA	(°C)	(min)
Pieczeń wołowa lub 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)
Łopatka / 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

CIELĘCINA	(°C)	(min)
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz 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

DRÓB	(°C)	(min)
Kurczak, pularda, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

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

11.6 Rozmrażanie

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

11.7 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

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

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

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

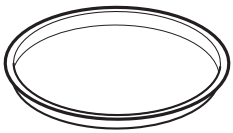
WARZYWA	(°C)	(h)
Fasola	60–70	6–8
Papryka	60–70	5–6
Warzywa na zupę	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8
Zioła	40–50	2–3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

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

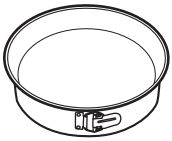
11.8 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

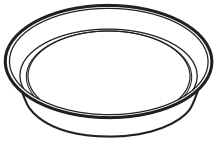


Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

Kokilki

Szkło
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.9 Termoobieg wilgotny

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

		(°C)		(min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40

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

11.10 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

				(°C)	(min)	
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

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

Codzienne użytkowanie

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

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

Wyposażenie

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

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

12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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

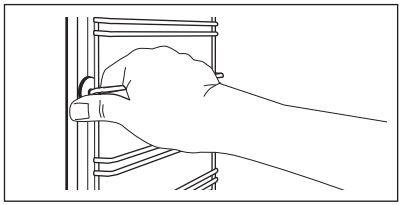
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.	Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.	Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

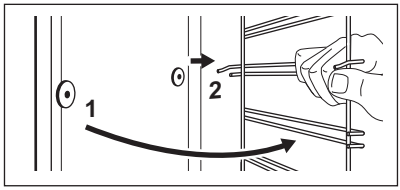
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogę one wypaść po wyjęciu prowadnic blach.
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.





12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Pochłania tłuszcz podczas procesu katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Przed czyszczeniem katalitycznym		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika: ▭ 250°C Czas trwania: 1 godz.	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.	Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

12.5 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

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

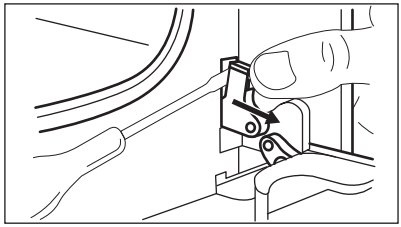
Krok 1	Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.
Krok 2	Ustawić funkcję: . Nacisnąć: .
Krok 3	Ustawić temperaturę na 90°C.
Krok 4	Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.
Krok 5	Wyłączyć piekarnik.
Krok 6	Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

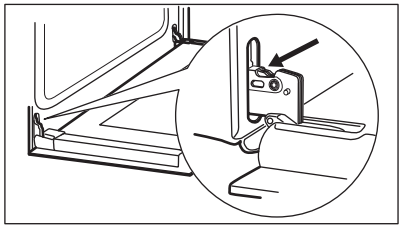
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

UWAGA!
Nie używać piekarnika bez szyb.

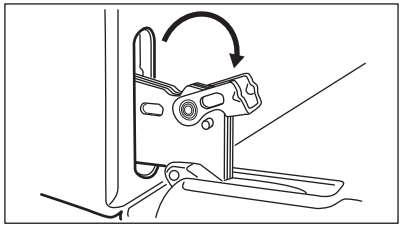
Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



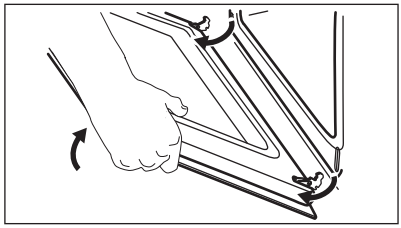
Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



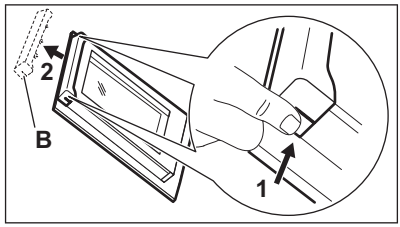
Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



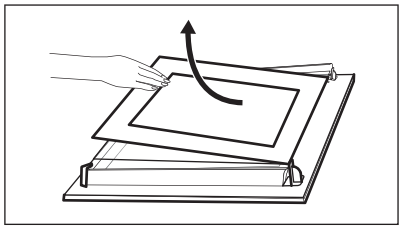
Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



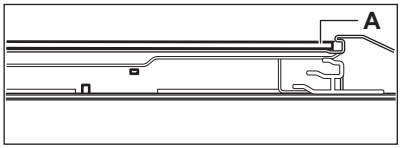
Krok 9	Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



Krok 10	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.
Krok 11	Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.



Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).
Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.
Niezadowalające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

13.2 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3	
Klasa sprawności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Głośność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii

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....221
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....222
3. INSTALAREA....225
4. DESCRIEREA PRODUSULUI....227
5. PANOUL DE COMANDĂ....227
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....228
7. UTILIZAREA ZILNICĂ....228
8. FUNCȚIILE CEASULUI....230
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR....232
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE....233
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI....234
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....244
13. DEPANAREA....248
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....248
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....249

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

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să 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 (mm²)**
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 scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!
Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - 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 însiropate. 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!
Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți 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.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminarea interioară

AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din 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.

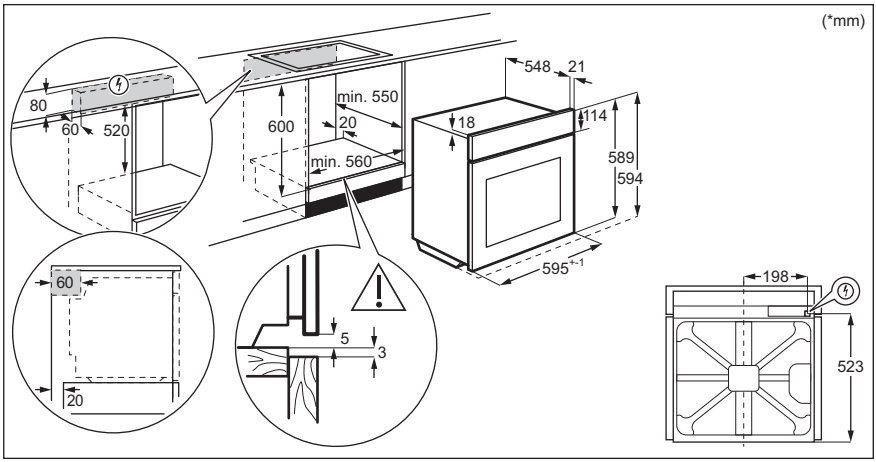
3. INSTALAREA

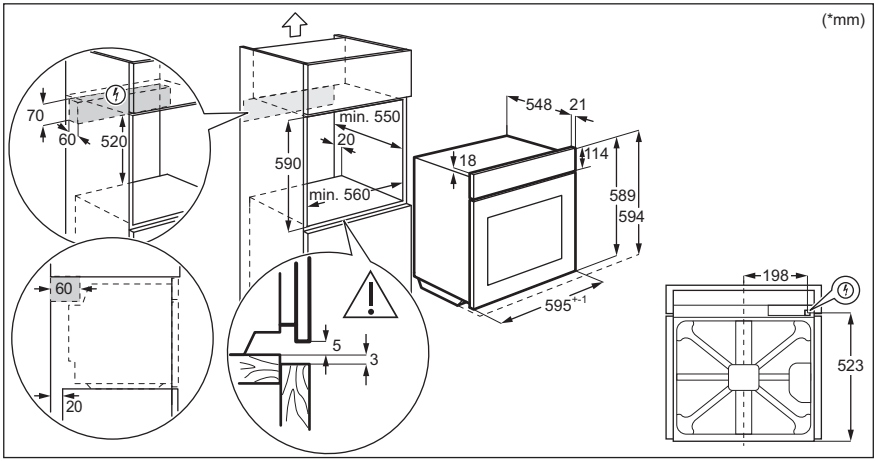
AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încorporarea

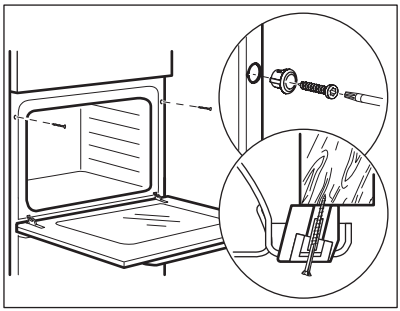
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



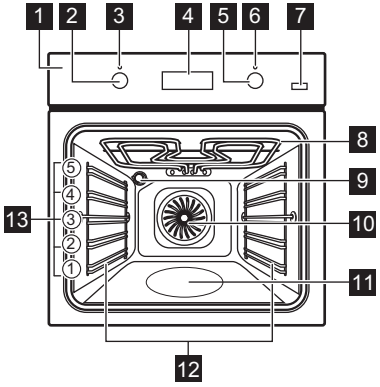


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



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.
- **Tavă de gătit**
  Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
  Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
  Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane de selectare retractabile

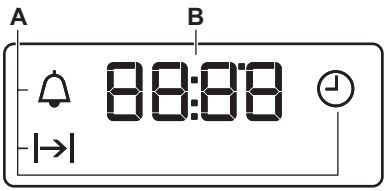
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul.
Butonul iese în afară.

5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⏲	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 intermitentă, 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.

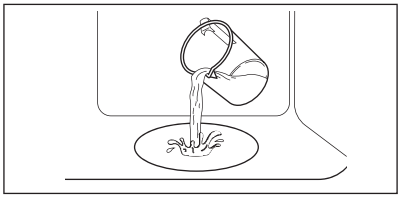
7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

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: Aer cald PLUS

AVERTISMENT!
Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
Pasul 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.
Pasul 3	Setați funcția: . Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.
Pasul 4	Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.
Pasul 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.
Pasul 6	Introduceți mâncarea în cuptor. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.
Pasul 7	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul. - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.
Pasul 8	După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
Pasul 9	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.



7.3 Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
Iluminare cuptor	Pentru a porni lampa.

Funcție de gătire	Aplicație
Aer cald cu ventilatie / Aer cald PLUS / Curățarea cu apă	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați 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 crocantă 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 folosiți 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”, Note cu privire la: Aer cald umed.
Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
Grill rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcție de gătire	Aplicație
Turbo Grill	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
Functie Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
Incalzire sus/jos / Cataliză	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre Curățarea catalitică.

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 cronometrul. 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 cronometrul 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.

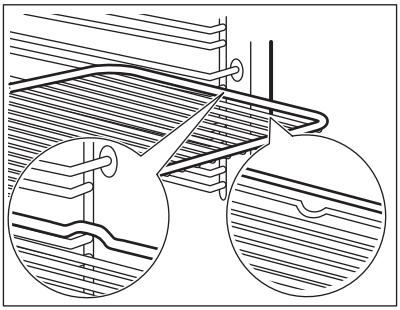
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

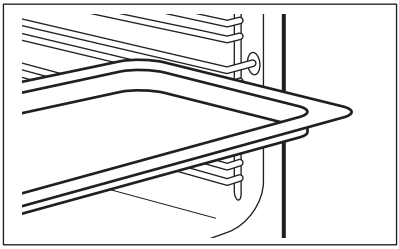
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

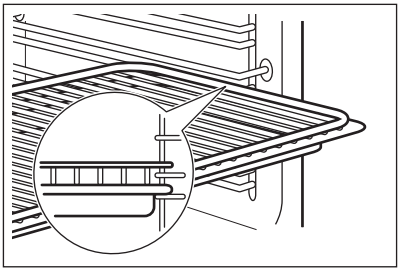
Raft de sârmă:
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioruşele sunt îndreptate în jos.



Tavă de gătit / Tavă adâncă:
Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft de sârmă, Tavă de gătit / Tavă adâncă:
Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.

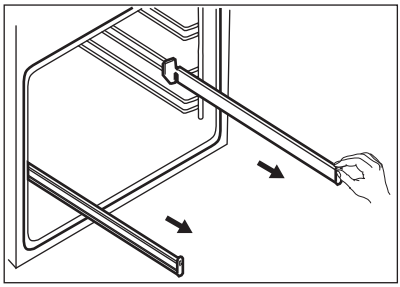


9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

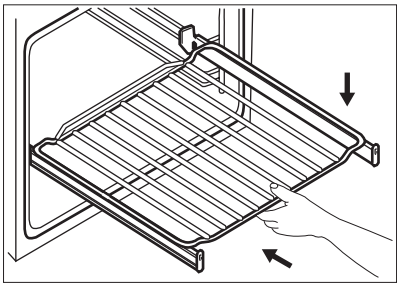
Nu ungeți ghidajele telescopice.

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.Tabelele de mai jos indică setările standard pentru temperatură, duratele de gătire și pozițiile de pe raft.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

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.

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.

11.2 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.

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

PRĂJITURI	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilatie			
	(°C)		(°C)		(min)	
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			
	(°C)		(°C)		(min)	
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de secară, preîncălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă emailată
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit

Preîncălziți cuptorul gol.

Folosiți forma pentru prăjituri.

TARTE CU FRUCTE	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilatie		
	(°C)		(°C)		(min)
Tarte cu paste, preîncălzirea nu este necesară	200	2	180	2	40 - 50
Tarte cu legume, preîncălzirea nu este necesară	200	2	175	2	45 - 60
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

CARNE	Incalzire sus/jos	Aer cald cu ventilatie	(min)
	(°C)	(°C)	
Vită	200	190	50 - 70
Porc	180	180	90 - 120
Vitel	190	175	90 - 120

CARNE	Incalzire sus/jos (°C)	Aer cald cu ventilatie (°C)	(min)
Friptură de vită englezească, în sânge	210	200	50 - 60
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	200	60 - 70
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	200	70 - 75

CARNE	Incalzire sus/jos (°C)		Aer cald cu ventilatie (°C)		(min)
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață, întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă, întreagă	175	2	160	1	150 - 200
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 (°C)	Aer cald cu ventilatie (°C)	(min)
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190	175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	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
Ierburi	40 - 50	2 - 3

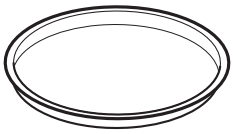
Setați temperatura la 60 - 70 °C.

FRUCT	(h)
Prune	8 - 10

FRUCT	(h)
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

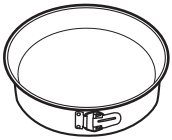
11.8 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

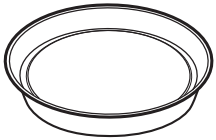


Tavă de copt

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, congelata, 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
Șașlâc, 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 sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmicios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine 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 gătire. 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. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.
Utilizarea zilnică	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Umezeala 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

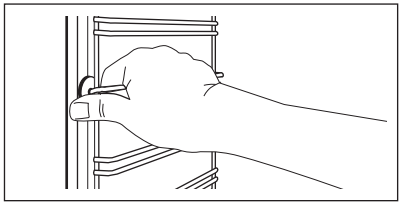
Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

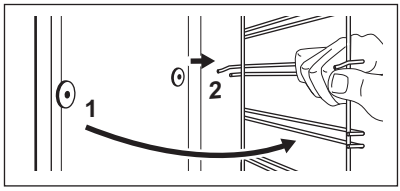
12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

Etapa 1	Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.
Etapa 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.



Etapa 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.
Etapa 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.



12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Înainte de curățarea catalitică		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică		
Pasul 1	**Pasul 2**	**Pasul 3**
Setați funcția și temperatura cuptorului: 250 °C Durată: 1 h	După curățare, rotiți butonul de selectare a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.	După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

12.5 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

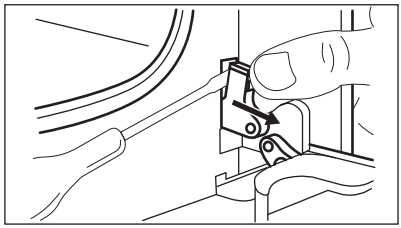
Pasul 1	Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.
Pasul 2	Setați funcția: . Apăsați: .
Pasul 3	Setați temperatura la 90 °C.
Pasul 4	Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.
Pasul 5	Opriți cuptorul.
Pasul 6	Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

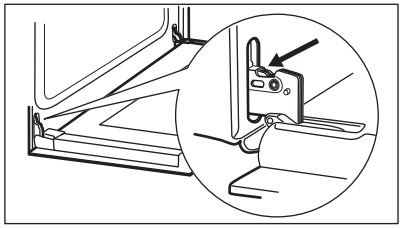
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

ATENȚIE!
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

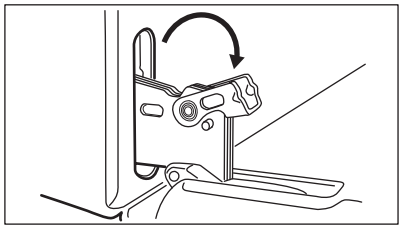
Etapa 1	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
Etapa 2	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



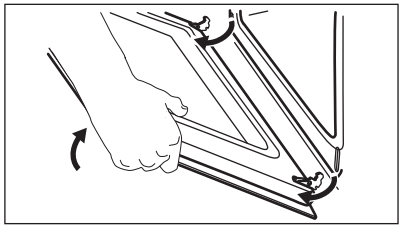
Etapa 3	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.
Etapa 4	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.



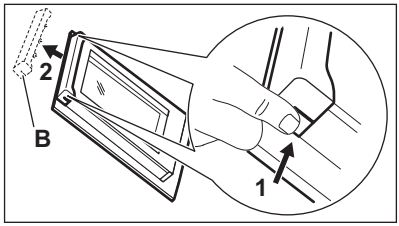
Etapa 5	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.
Etapa 6	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



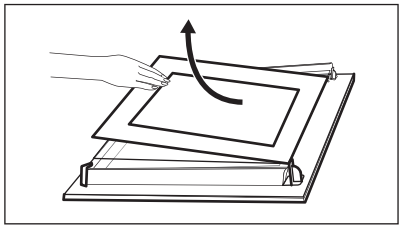
Etapa 7	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.
Etapa 8	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



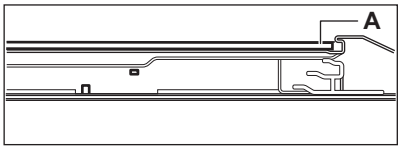
Etapa 9	Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



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 locașul său panoul de sticlă de la interior.



12.7 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	**Etapa 2**	**Etapa 3**
Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	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.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00".	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald 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 produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81 kWh/ciclu
Număr de cavități	1

Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD3C70X	32 kg
	KOD3C70X	32 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 şi 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 eficienţă energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur şi grill-uri - Metode pentru măsurarea performanţei.

14.2 Economisirea energiei

Cuptorul dispune de unele funcţii care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asiguraţi-vă că uşa cuptorului este închisă în timpul funcţionării cuptorului. Nu deschideţi uşa cuptorului prea des în timpul gătirii. Menţineţi curată garnitura uşii şi asiguraţi-vă că este bine fixată în poziţie.

Folosiţi vase din metal pentru a îmbunătăţi economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziţi cuptorul înainte de a găti.

Faceţi pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiţi câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator
Atunci când este posibil, folosiţi funcţiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală
Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceţi temperatura cuptorului cu cel puţin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiţi căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menţinerea caldă a alimentelor
Alegeţi setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală şi menţine o mâncare caldă.

Aer cald umed
Funcţie concepută să economisească energia în timpul gătirii.

15. INFORMAŢII PRIVIND MEDIUL

Reciclaţi materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutaţi la protejarea mediului şi a sănătăţii umane şi la reciclarea deşeurilor din aparatele electrice şi electrocasnice. Nu aruncaţi aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deşeurile menajere. Returnaţi produsul la centrul local de reciclare sau contactaţi administraţia oraşului dvs.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.
Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Региструјте производ ради боље услуге:
www.registerelectrolux.com

Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.
Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.
Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

ⓘ Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....251
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА....252
3. ИНСТАЛАЦИЈА....255
4. ОПИС ПРОИЗВОДА....257
5. КОМАНДНА ТАБЛА....257
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....258
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....259
8. ФУНКЦИЈЕ САТА....261
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА....262
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ....263
11. КОРИСНИ САВЕТИ....264
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....275
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....279
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....280
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....281

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.

- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!
Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	569 мм
Дубина уграђеног уређаја	548 мм
Дубина са отвореним вратима	1022 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4x25 мм

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 цм дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

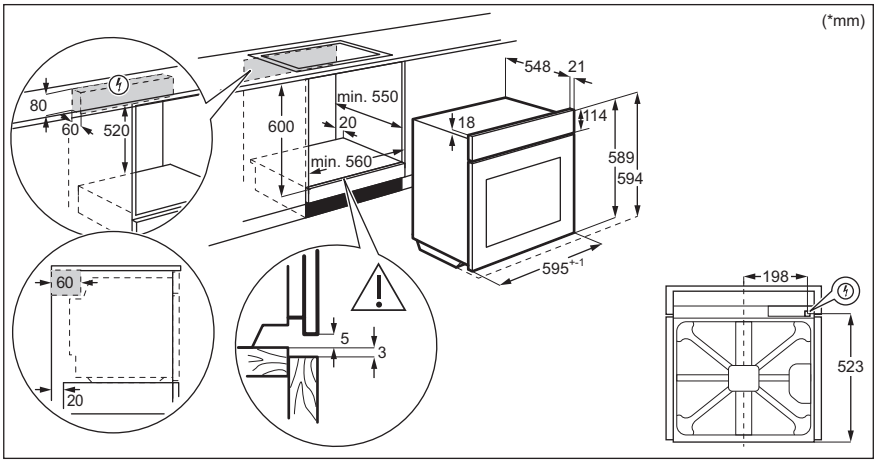
3. ИНСТАЛАЦИЈА

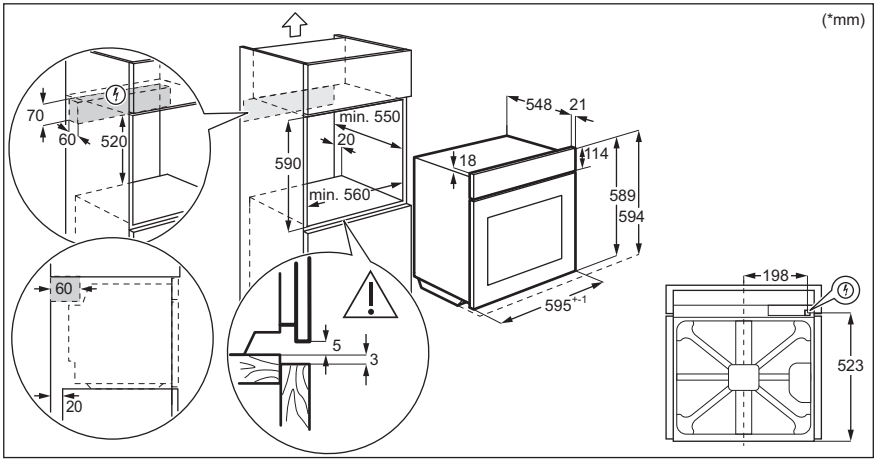
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Уграђивање

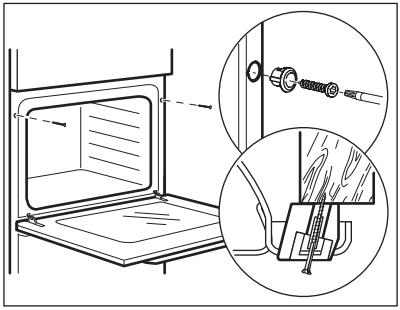
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



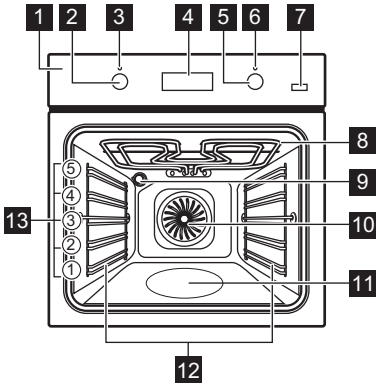


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



1. Командна табла
2. Командно дугме за функције загревања
3. Лампица / симбол напајања
4. Дисплеј
5. Командно дугме (за температуру)
6. Индикатор / симбол температуре
7. Пара Плус
8. Грејни елемент
9. Лампица
10. Вентилатор
11. Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
12. Подршка решетке, могуће уклањање
13. Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
  За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
  За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
  За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
  Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Дугмад која се увлаче

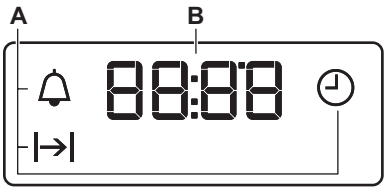
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⏲	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

	За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

5.3 Дисплеј



A. Функције сата
B. Тајмер

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Подесите сат	**Очистите рерну**	**Претходно загрејте празну рерну**
1. +, − – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.	1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне. 2. Очистите рерну и прибор топлом водом, благим детерџентом и меком крпом.	1. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 1 сат 2. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 минута 3. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 минута

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у рерну.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

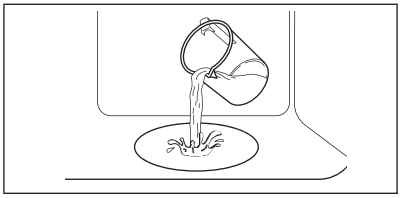
УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
Корак 3	Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

7.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

УПОЗОРЕЊЕ!
Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Корак 1	Проверите да ли је пећница хладна.
Корак 2	Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме. ⓘ Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа. 
Корак 3	Подесите функцију: . Притисните: . Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.
Корак 4	Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
Корак 5	Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага.
Корак 6	Ставите храну у пећницу. Погледајте одељак „Напомене и савети”. Не отварајте врата рерне током кувања.
Корак 7	Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу. – притисните да бисте искључили пећницу. Индикатор се искључује.
Корак 8	Након што функција заврши са радом, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
Корак 9	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.3 Функције загревања

Функција загревања	Примена
0 Положај Искључено	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Конвенционално припрема / Катализа	За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о каталитичком чишћењу.

7.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
Трајање	За подешавање времена рада рерне.
Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана
– трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.
, – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Доба дана	
Корак 1	– узастопно притискајте да бисте променили време. – почиње да трепери.
Корак 2	, – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање	
Корак 1	Подесите функцију рерне и температуру.
Корак 2	– узастопно притискајте. – почиње да трепери.
Корак 3	, – притисните да бисте подесили трајање. Дисплеј приказује: . – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.
Корак 4	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 5	Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер	
Корак 1	– узастопно притискајте. – почиње да трепери.
Корак 2	, – притисните да бисте подесили време. Функција аутоматски стартује након 5 секунди. Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.
Корак 3	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 4	Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата	
Корак 1	– притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.
Корак 2	Притисните и задржите: . Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

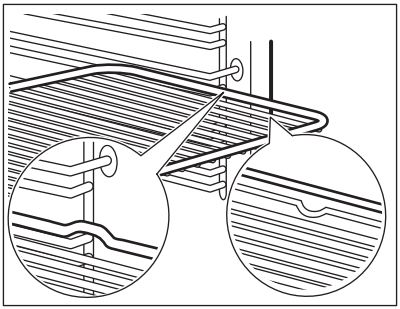
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

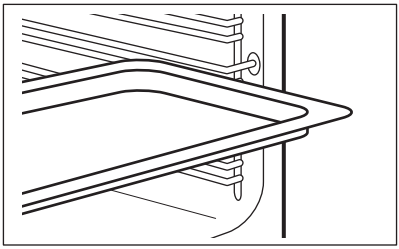
9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

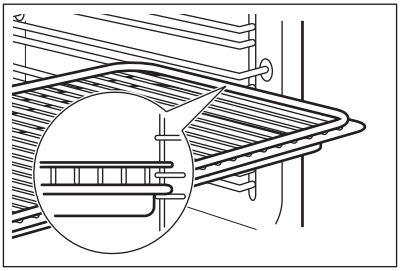
Решеткаста полица:
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење / Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.

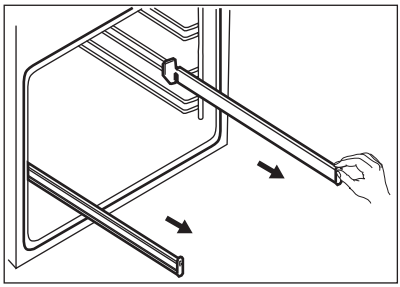


9.2 Коришћење телескопских вођица

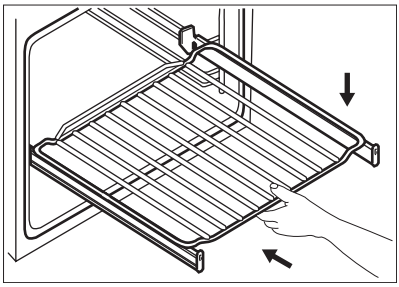
Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Корак 1 Извуците десну и леву телескопску вођицу.



Корак 2 Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.Доње табеле приказују стандардна подешавања температуре, времена печења и нивое решетки.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Печење колача
Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

Кување меса и рибе
Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

Време кувања
Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

11.2 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.

Користите плех за печење.

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	(ml)	(°C)	(min)
Колачи / Чајна пецива / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земичке	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	(ml)	(°C)	(min)
Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калупу за колаче	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.

СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА	(°C)	(min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазање, користите 200 ml	180 - 200	35 - 50

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.

РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ	(min)
Земичке	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Запечена тестенина	15 - 25
Пица	15 - 25
Пиринач	15 - 25
Поврће	15 - 25

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.

ПЕЧЕЊЕ	(°C)	(min)
Говеђе печење	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Печена свињетина	180	65 - 80

11.3 Печење и пржење

КОЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.			
	(°C)		(°C)		(min)	
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	60 - 80	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божићни колач, претходно загрејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслице, два нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Земичке, претходно загрејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење

КОЛАЧИ	Конвенционално припрема (°C)		Печење уз равни вентил. (°C)		(min)	
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за колаче, Ø 24 cm

Претходно загрејте празну рерну.

ХЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално припрема (°C)		Печење уз равни вентил. (°C)		(min)	
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлирани плех
Чајна пецива	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.

ФЛАНОВИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		(min)
	(°C)		(°C)		
Фланс са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50
Фланс са површем, претходно загревање није потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазање	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

МЕСО	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	(min)
	(°C)	(°C)	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	200	50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		(min)
	(°C)		(°C)		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска коленица, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Ћурка, цела	180	2	160	2	210 - 240

МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		(min)
	(°C)		(°C)		
Патка, цела	175	2	220	2	120 - 150
Гуска, цела	175	2	160	1	150 - 200
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користите други положај решетке.

РИБА	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	(min)
	(°C)	(°C)	
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

11.4 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

ГРИЛ	(kg)	(min) 1. страна	(min) 2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђег меса, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-

ГРИЛ	(kg)	(min) 1. страна	(min) 2. страна
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите први и други ниво решетке.

За израчунавање времена печења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.

ГОВЕДИНА	(°C)	(min)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

СВИЊЕТИНА	(°C)	(min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЕТИНА	(°C)	(min)
Телеће печење, 1 kg	160 - 180	90 - 120

ТЕЛЕТИНА	(°C)	(min)
Телећи котлет, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

ЈАГЊЕТИНА	(°C)	(min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

ЖИВИНА	(°C)	(min)
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Ћурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Ћурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)	(°C)	(min)
Цела риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Одмрзавање

	(kg)	Време одмрзавања (мин)	Време допунског одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на превернутој тацни, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

11.7 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

ПОВРЋЕ	(°C)	(ч)
Пасуљ	60–70	6–8
Паприке	60–70	5–6
Поврће за супу	60–70	5–6
Печурке	50–60	6–8
Зачинско биље	40–50	2–3

Подесите температуру на 60–70 °C.

ВОЋЕ	(ч)
Шљиве	8–10
Кајсије	8–10

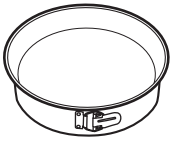
ВОЋЕ	(ч)
Кришке јабуке	6–8
Крушке	6–9

11.8 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће лименке и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

Плех за пицу

Таман, нерефлектујући
Пречник 28 cm

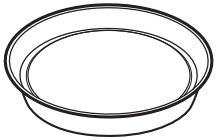


Посуда за печење

Таман, нерефлектујући
Пречник 26 cm

Мала посуда за печење

Керамички
Пречник 8 cm,
висина 5 cm



Плех за флан

Таман, нерефлектујући
Пречник 28 cm

11.9 Влажно печење уз вентил.

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		(°C)		(min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45

		(°C)		(min)
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

11.10 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				(°C)	(мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.

				(°C)	(мин)	
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење. Очистите и проверите заптивач на вратима око оквира врата рерне.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом. Не користите га на каталитичким површинама.

Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

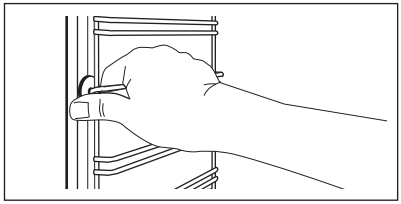
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на темепратури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

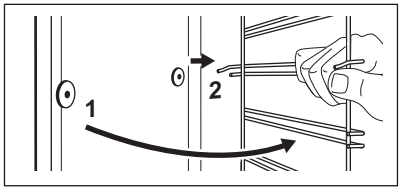
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

12.3 Како да извадите: Подршке за решетке/ каталитичке панеле

Извадите подршке решетака / каталитичке панеле да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида. Држите задњи део подршке полице и каталитичку плочу на месту. Каталитичке плоче нису причвршћене за зидове рерне. Оне могу да испадну кад вадите подршке решетки.
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.





12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење

У унутрашњости постоје каталитички панели. Апсорбује масноће током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Пре каталитичког чишћења		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.

Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**

Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Подесите функцију и температуру рерне: 250°C Трајање: 1 h	Након чишћења, окрените дугме за функције рерне у положај „искључено".	Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

12.5 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

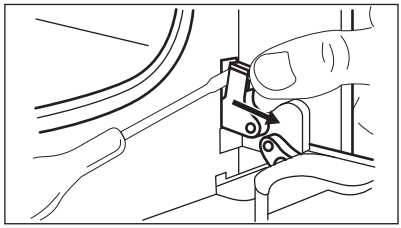
Корак 1	Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 ml.
Корак 2	Подесите функцију: . Притисните: .
Корак 3	Подесите температуру на 90°C.
Корак 4	Оставите да пећница ради 30 мин.
Корак 5	Искључите рерну.
Корак 6	Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

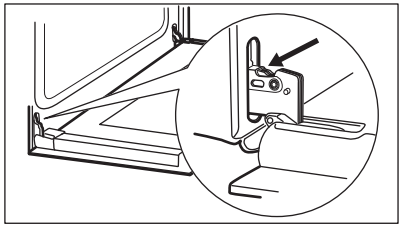
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата" пре него што скинете стаклене плоче.

ОПРЕЗ
Немојте да рерну без стаклених плоча.

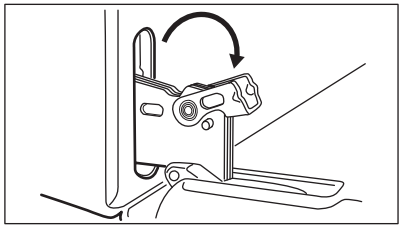
Корак 1	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.
Корак 2	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полугу шарке с десне стране.



Корак 3	Пронађите шарку на левој страни врата.
Корак 4	Подигните и до краја окрените полугу на левој шарки.

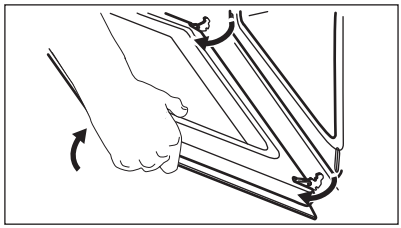


Корак 5 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



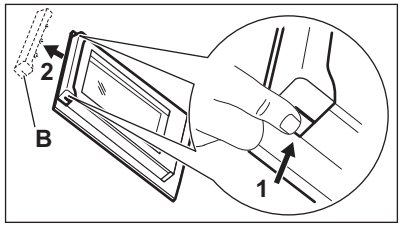
Корак 6 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

Корак 7 Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

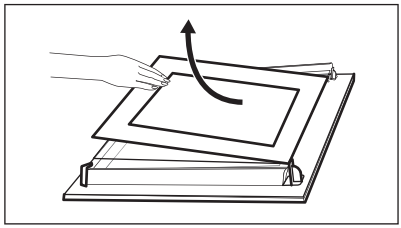


Корак 8 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 9 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

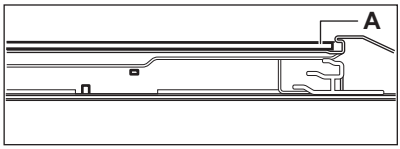


Корак 10 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.



Корак 11 Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.
Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



12.7 Како да замените: Лампица

УПОЗОРЕЊЕ!
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња лампица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Проблем	Проверите...
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Проблем	Проверите...
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.
Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .	Испунили сте удубљење у унутрашњости рерне водом.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Индекс енергетске ефикасности	95.3	
Класа енергетске ефикасности	A	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD3C70X	32 кг
	KOD3C70X	32 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду STB 2478-2017, Додатак Г; STB 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије

Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором
Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота
Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлом
Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Влажно печење уз вентил.
Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.
Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:
www.registerelectrolux.com

Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.
Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo / varnostne informacije

ⓘ Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....283
2. VARNOSTNA NAVODILA....284
3. NAMESTITEV....287
4. OPIS IZDELKA....288
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA....289
6. PRED PRVO UPORABO....289
7. VSAKODNEVNA UPORABA....290
8. ČASOVNE FUNKCIJE....292
9. UPORABA DODATNE OPREME....293
10. DODATNE FUNKCIJE....294
11. NAMIGI IN NASVETI....295
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....305
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV....309
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....309
15. SKRB ZA OKOLJE....311

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače vzamete iz pečice ali nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!
To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm

Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!
Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

2.3 Uporaba

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

OPOZORILO!
Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!
Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

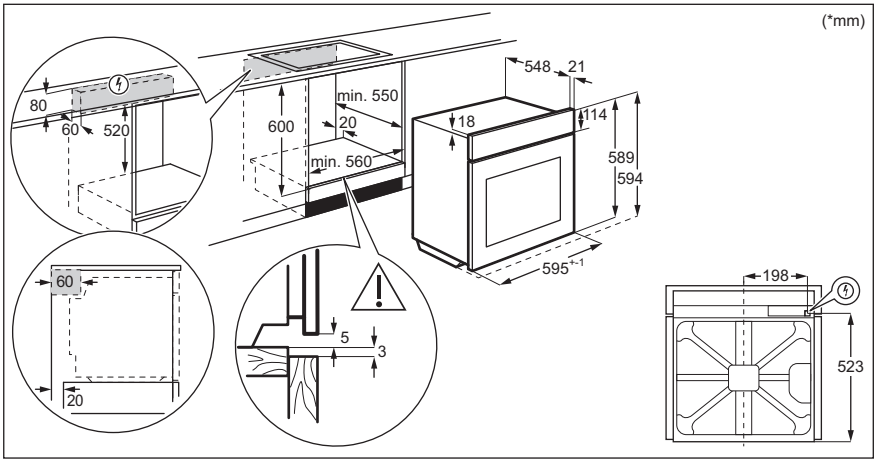
3. NAMESTITEV

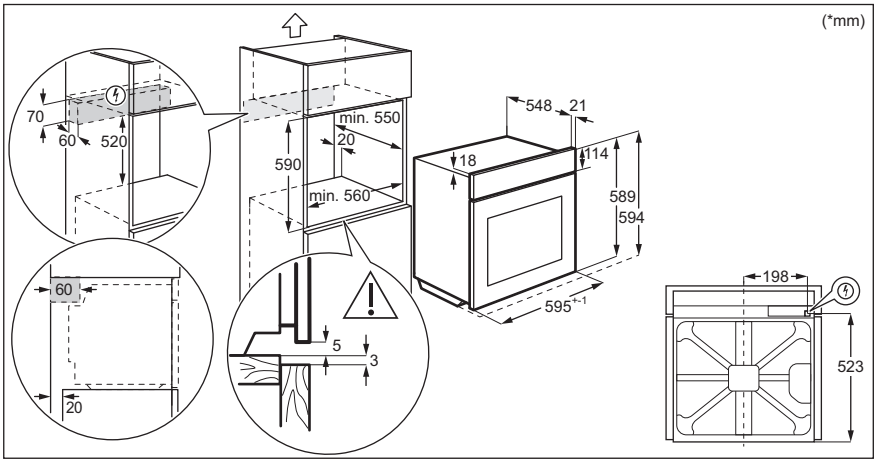
OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

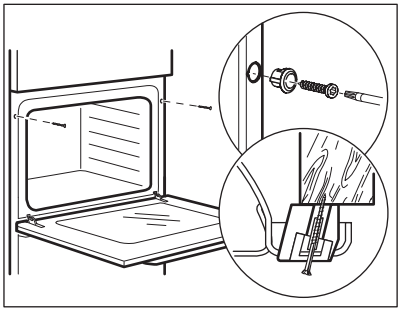
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



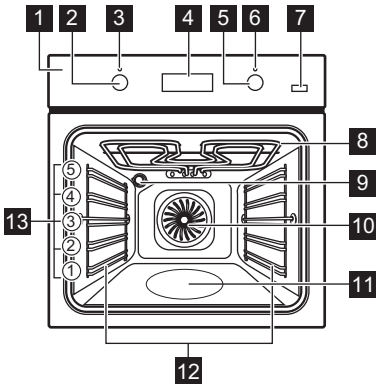


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



1 Upravljalna plošča
2 Gumb za funkcije pečice
3 Lučka/simbol napajanja
4 Prikazovalnik
5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
6 Prikazovalnik/simbol temperature
7 Plus para
8 Grelec
9 Luč
10 Ventilator
11 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
12 Nosilci rešetk, odstranljivi
13 Položaji rešetk

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
  Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
  Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
  Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**
  Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

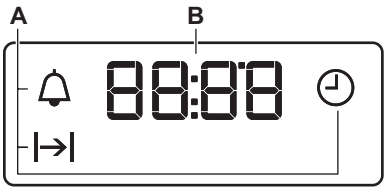
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
⏲	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.
	Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS.

5.3 Prikazovalnik



A. Časovne funkcije
B. Programska ura

6. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

1. korak	2. korak	3. korak
Nastavitev ure	**Očistite pečico.**	**Predhodno ogrejte prazno pečico.**

1. +, — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.	1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. 2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 1 ura. 2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 minut. 3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 minut.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

7. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

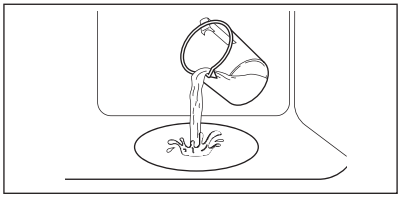
7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

1. korak:	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak:	Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
3. korak:	Po koncu pečenja obrnite gumbe v položaj za izklop, da izklopite pečico.

7.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

OPOZORILO!
Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

1. korak	Prepričajte se, da je pečica hladna.
2. korak	Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe. (i) V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.
3. korak	Nastavite funkcijo: . Pritisnite: . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.
4. korak	Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.
5. korak	Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.
6. korak	Postavite hrano v pečico. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.



7. korak	Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice. – pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne.
8. korak	Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
9. korak	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.3 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
0 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
Osvetlitev	Za vklop luči.
Vroči zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean
Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
Veliki žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.
Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
Funkcija pica	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
Konvencionalne kuhe / Katalitično	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Za dodatne informacije o katalitičnem čiščenju si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

7.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura

– utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

+ , — – pritisnite za nastavitev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Sprememba: Ura

1. korak	– ponavljajoče pritiskajte za spremembo časa. – začne utripati.
2. korak	+ , — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Nastavitev: Trajanje

1. korak	Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. korak	– ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati.
3. korak	+ , — – pritisnite za nastavitev trajanja. Na prikazovalniku se prikaže: . – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.
4. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
5. korak	Obrnite gumbe v položaj za izklop.

Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	– ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati.

Nastavitev: Odštevalna ura	
2. korak	+ , — – pritisnite za nastavitev časa. Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.
3. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. korak	Obrnite gumbe v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije	
1. korak	⏲ – pritiskajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.
2. korak	Pritisnite in držite: —. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

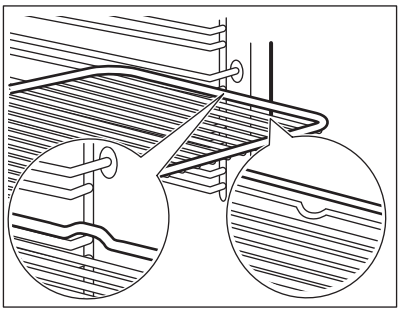
9. UPORABA DODATNE OPREME

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

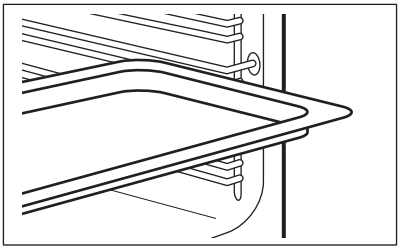
9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

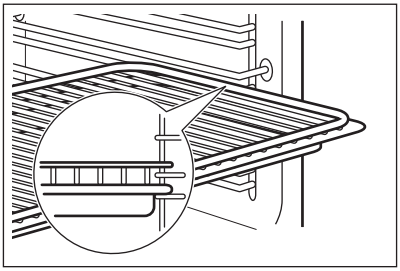
Mreža za pečenje:
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



Pekač za pecivo / Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.

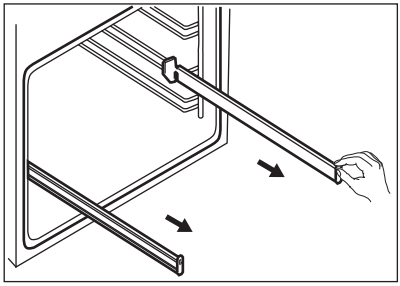


9.2 Uporaba teleskopskih vodil

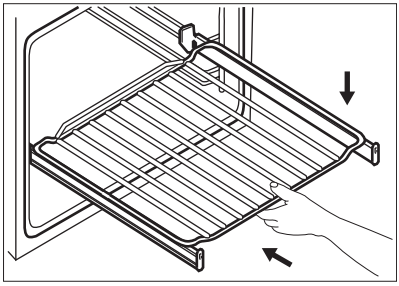
Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

1. korak Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. korak Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne

napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

11. NAMIGI IN NASVETI

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Pečenje ali praženje v vaši pečici je lahko drugačno od načina v vaši prejšnji pečici.V spodnjih razpredelnicah so navedene standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Peka peciva
Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

Če uporabljate dva pekača hkrati, naj bo med njima en prazen nivo.

Priprava mesa in rib
Za zelo mastna živila uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev v pečici, ki so lahko trajni.

Meso pred rezanjem pustite približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Čas priprave
Čas priprave je odvisen od vrste jedi, njene konsistence in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med pripravo jedi. Izberite najboljše nastavitve (nastavitev gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

11.2 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite pekač.

TORTE/PECIVO/KRUHKI	(ml)	(°C)	(min.)
Piškoti / Čajni kolački / Rogljički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Češpljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI	(°C)	(min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Rogljički	170 - 180	15 - 25
Lazanja, dodajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

REGENERACIJA ŽIVIL	(min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pica	15 - 25
Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

PEČENJE	(°C)	(min.)
Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
Pečena svinjina	180	65 - 80

11.3 Peka peciva in pečenje mesa

PECIVO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak			
	(°C)		(°C)		(min.)	
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh
Mafini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Mafini, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Mafini, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo

PECIVO	Konvencionalne kuhe (°C)		Vroči zrak (°C)		(min.)	
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm

Predhodno ogrejte prazno pečico.

KRUH IN PICA	Konvencionalne kuhe (°C)		Vroči zrak (°C)		(min.)	
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pladenj
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

KOLAČI	Konvencionalne kuhe (°C)		Vroči zrak (°C)		(min.)
Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60

KOLAČI	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		(min.)
	(°C)		(°C)		
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

MESO	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	(min.)
	(°C)	(°C)	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	200	60 - 70
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	200	70 - 75

MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		(min.)
	(°C)		(°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200

MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		
	(°C)		(°C)		(min.)
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.

RIBE	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	
	(°C)	(°C)	(min.)
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	175	35 - 60

11.4 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

ŽAR	(kg)	(min.) 1. stran	(min.) 2. stran
Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo grill

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.

Za izračun časa pečenja pomnožite čas iz spodnje razpredelnice z debelino fileja (v centimetrih).

GOVEDINA	(°C)	(min.)
Goveja pečenka ali file, manj zapečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen	170 - 180	8 - 10

SVINJINA	(°C)	(min.)
Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predhodno kuhana, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

TELETINA	(°C)	(min.)
Telečja pečenka, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

JAGNJETINA	(°C)	(min.)
Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

PERUTNINA	(°C)	(min.)
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Raca, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gos, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puran, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puran, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

RIBA (DUŠENA)	(°C)	(min.)
Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Odtaljevanje

	(kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
	0.5	90 - 120		

	(kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

11.7 Dehidriranja - Vroči zrak

Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

ZELENJAVA	(°C)	(h)
Fižol	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Jušna zelenjava	60–70	5–6

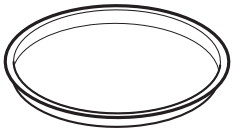
ZELENJAVA	(°C)	(h)
Gobe	50–60	6–8
Zelišča	40–50	2–3

Nastavite temperaturo na 60–70 °C.

SADJE	(h)
Slive	8–10
Marelice	8–10
Jabolčni krhlji	6–8
Hruške	6–9

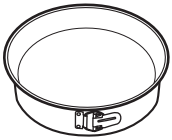
11.8 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen premer 28 cm

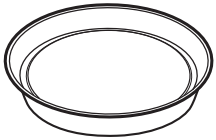


Pekač za peko

Temen, neodbojen premer 26 cm

Majhne posodice za pečenje in serviranje

Keramika premer 8 cm, višina 5 cm



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen premer 28 cm

11.9 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		(°C)		(min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

11.10 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				(°C)	(min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

				(°C)	(min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

Čistilna sredstva	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice. Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino. Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.
Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.
Pripomočki	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju. Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

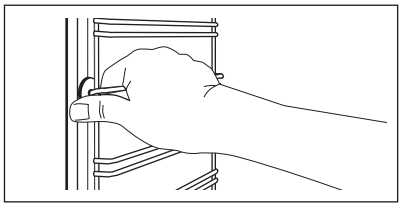
1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

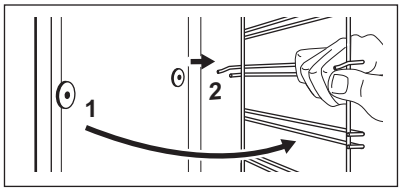
Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

1. korak:	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
2. korak:	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo držite na svojem mestu. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice. Pri odstranjevanju nosilcev rešetk lahko padejo ven.
3. korak:	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. korak:	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.





12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Vsrkava maščobo med katalizo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

Pred katalitičnim čiščenjem		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

Katalitično čiščenje pečice		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Nastavite funkcijo in temperaturo pečice: 250 °C Trajanje: 1 ura	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z mokro mehko krpo.

12.5 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

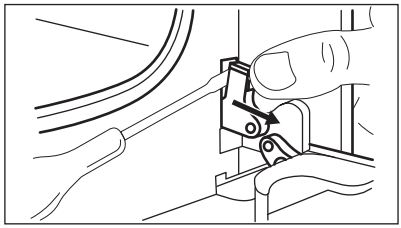
1. korak	V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.
2. korak	Nastavite funkcijo: . Pritisnite: .
3. korak	Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. korak	Pečica naj deluje 30 minut.
5. korak	Izklopite pečico.
6. korak	Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

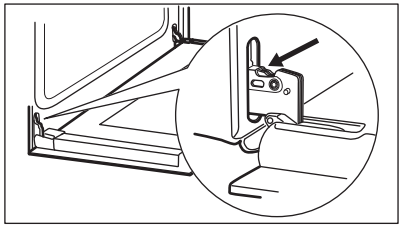
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

POZOR!
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

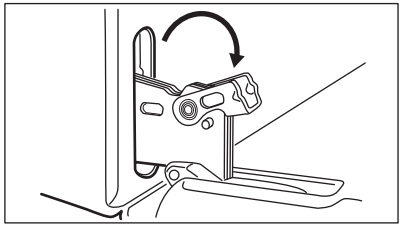
1. korak:	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. korak:	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



3. korak:	Poiščite tečaj na levi strani vrat.
4. korak:	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.

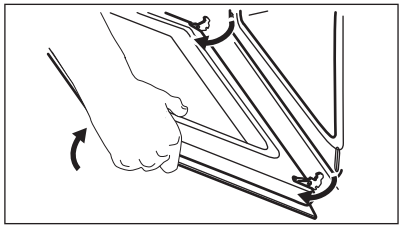


5. korak:	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.
6. korak:	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

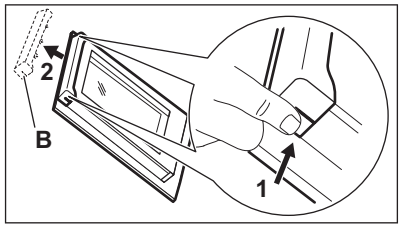


7. korak: Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.

8. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

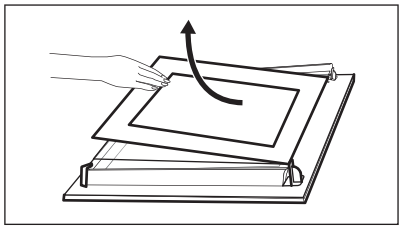


9. korak: Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

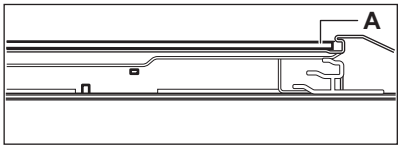


10. korak: Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

11. korak: Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.
Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.
Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.7 Zamenjava: Luči

OPOZORILO!
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	**2. korak:**	**3. korak:**
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni

1. korak:	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak:	Očistite steklen pokrov.
3. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak:	Namestite steklen pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru …

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.
Prihaja do nezadovoljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS .	Vboklino pečice ste napolnili z vodo.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	Electrolux

Identifikacija modela	EOD3C70X 949499331 KOD3C70X 949499340	
Indeks energijske učinkovitosti	95.3	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.95 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 d	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOD3C70X	32 (kg)
	KOD3C70X	32 (kg)

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

14.2 Varčevanje z energijo

Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota
Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažno pečenje
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

CE

867368457-A-342021

electrolux.com