



**EOD3C50TX**  
**EOD5C50Z**

**Udhëzimet për përdorim**  
**Ръководство за**  
**употреба**  
**Upute za uporabu**  
**Návod k použití**  
**Kasutusjuhend**  
**Οδηγίες Χρήσης**  
**Használati útmutató**  
**Қолдану туралы**  
**нұсқаулары**  
**Lietošanas instrukcija**  
**Naudojimo instrukcija**  
**Упатство за ракување**  
**Instrukcja obsługi**  
**Manual de utilizare**  
**Инструкция по**  
**эксплуатации**  
**Упутство за употребу**  
**Návod na používanie**  
**Navodila za uporabo**  
**Інструкція**

**SQ 2**  
**BG 25**  
**HR 49**  
**CS 72**  
**ET 95**  
**EL 117**  
**HU 141**  
**KK 164**  
**LV 188**  
**LT 210**  
**MK 233**  
**PL 257**  
**RO 281**  
**RU 304**  
**SR 330**  
**SK 354**  
**SL 377**  
**UK 399**



**Electrolux**



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

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË.....         | 3  |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....          | 4  |
| 3. INSTALIMI.....                       | 7  |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....           | 9  |
| 5. 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 SHITESË.....             | 15 |
| 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....          | 15 |
| 12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....           | 19 |
| 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....          | 23 |
| 14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....         | 23 |
| 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 24 |

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)

590 (600) mm

Gjerësia e mobilies

560 mm

|  |              |
|--|--------------|
| Thellësia e mobilies   | 550 (550) mm |
| Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes  | 594 mm       |
| Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes   | 576 mm       |
| Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes  | 595 mm       |
| Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes   | 559 mm       |
| Thellësia e pajisjes   | 569 mm       |
| Thellësia inkaso e pajisjes  | 548 mm       |
| Gjerësia me derën të hapur   | 1022 mm      |
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë                      | 560x20 mm    |
| Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtës elektrike.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse 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 izoluar 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 kabllave 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 kabllot, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

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

Kordonit të tokëzimit (kablo 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 ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit 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.
- Gatvani 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 mobiliejes 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.
- Ndërrojeni 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 Ndryçimi 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 ndryçim 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 hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

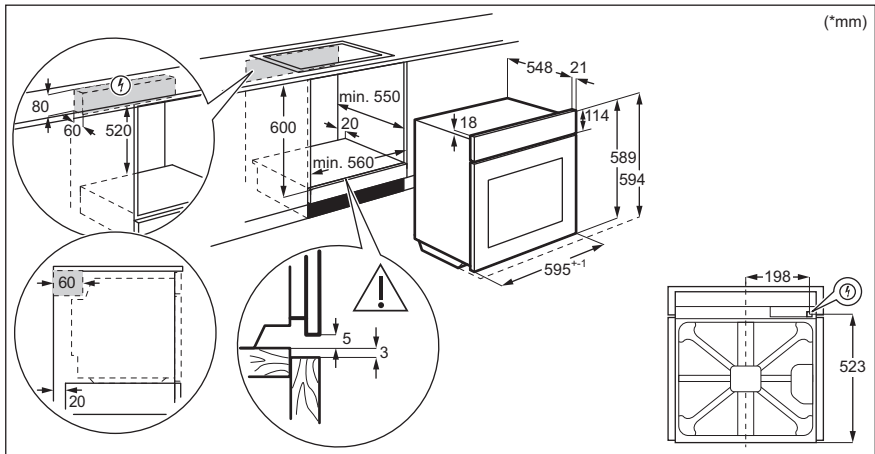
Referojuni kapitujve për sigurinë.

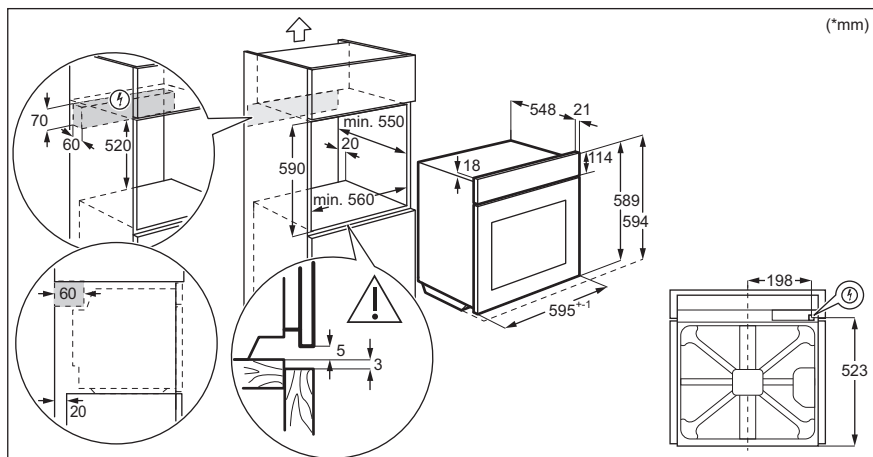
### 3.1 Montimi inkaso



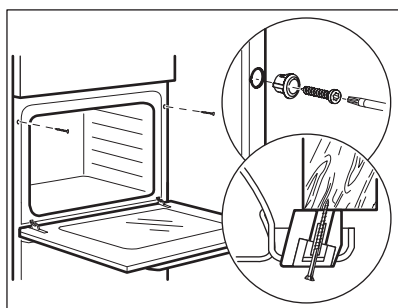
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





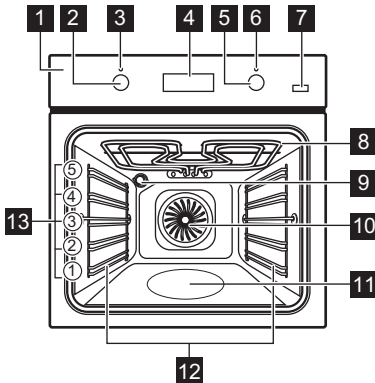
### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet





## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Simboli/llamba e energjisë
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Avull Plus
- 8 Elementi ngrohës
- 9 Llamba
- 10 Ventilatori
- 11 Relievi i hapësirës së brendshme
- 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

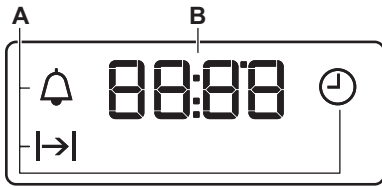
### 5.1 Dorezat e palosshme

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 Ekran



- A. Funkcionet 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   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1.  - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.</li><li>2. Pastroni furrën dhe aksesoret me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë.</li><li>2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li><li>3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li></ol> |
| Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.  |   |   |

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 7.1 Mënyra e caktimit: Funkzioni i nxehtës

**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

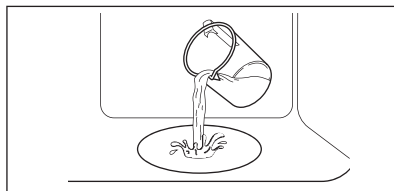



### PARALAJMËRIM!

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** Nxehti 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 nxehtës 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 nxehtës

Funksioni i nxehtës

Aplikimi

0

Furra është e fikur.

Pozicioni fikur






Funksioni i nxehtës




Aplikimi



Të lehta

Për të ndezur llambën.

| Funksioni i<br>nxehjes  | Aplikimi  |
|---|---|
| <br>Ventilator i plotë /<br>Gatimi me<br>ventilator të plotë<br>PLUS | <p>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.</p> <p>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.</p>                      |
| <br>Pjekje vent. me<br>lagështirë                                    | <p>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.</p> |
| <br>Nxehtësia e<br>poshtme   | <p>Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.</p>   |
| <br>Shkrirja   | <p>Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.</p>   |
| <br>Skarë e shpejtë  | <p>Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.</p>   |

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

## 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   |
|--|--|
| <br>Ora Ditore  | <p>Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.</p> |
| <br>Kohëzgjatja | <p>Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.</p>       |

| Funksioni i orës   | Aplikimi   |
|--|--|
| <br>Kujtuesi i minutave | Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur. |



## 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

### Si ta programoni: Ora Ditore

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

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

### Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore

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

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

### Si ta programoni: Kohëzgjatja

**Hapi 1** Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

**Hapi 2**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur. **|→|** - fillon të pulsojë.

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

**Hapi 4** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

**Hapi 5** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

### Si ta programoni: Kujtuesi i minutave

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


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

**Hapi 3** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

**Hapi 4** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

## Si të anuloni: Funksonet 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.

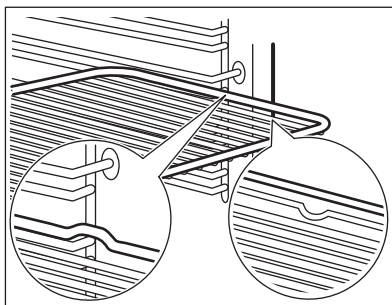
### 9.1 Futja e aksesoreve

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.

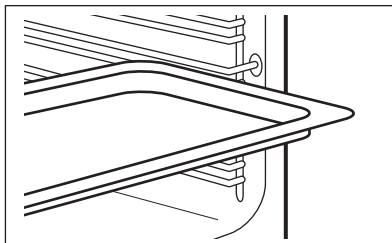
#### Rafti me rrjetë:

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

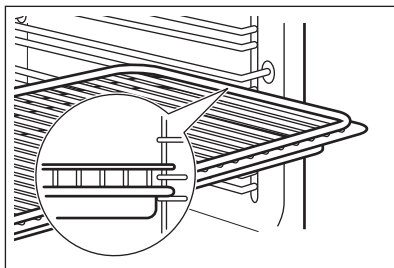


#### Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

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.



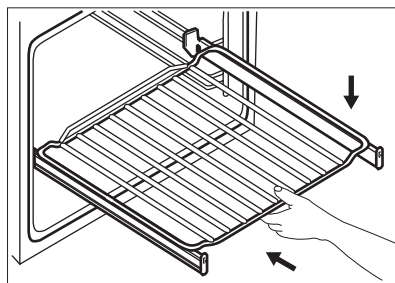
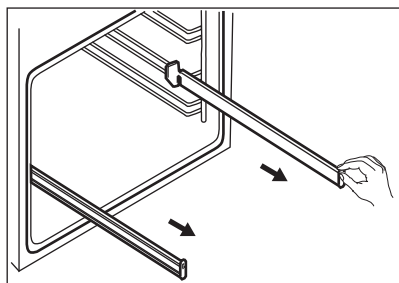
## 9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

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** Nxirni shinat teleskopike të anës së djathtë dhe të majtë.

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



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Ventilatori i ftohjes

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

### 10.2 Termostati i sigurisë

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

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

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

### Gatimi i kekëve

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

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

### Gatimi i mishit dhe peshkut

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

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

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

### Koha e gatimit

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

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

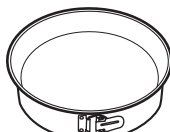
## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



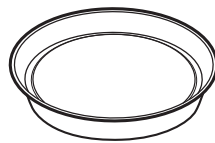
Tavë gatimi

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

## 11.3 Pjekje vent. me lagështirë

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








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| 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  |
| 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  |

## 11.4 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  |   |   |   | (°C)  | (min)   |   |
| Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi  | Gatim tradicional   | Tava e pjekjes  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi  | Ventilator i plotë  | Tava e pjekjes  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi  | Ventilator i plotë  | Tava e pjekjes  | 2 dhe 4   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm  | Gatim tradicional   | Rafti me rretë  | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm  | Ventilator i plotë  | Rafti me rretë  | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm  | Gatim tradicional   | Rafti me rretë  | 2   | 170   | 40 - 50   | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.  |
| Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm  | Ventilator i plotë  | Rafti me rretë  | 2   | 160   | 40 - 50   | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.  |
| Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm  | Ventilator i plotë  | Rafti me rretë  | 2 dhe 4   | 160   | 40 - 60   | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.  |
| Biskota  | Ventilator i plotë  | Tava e pjekjes  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -   |
| Biskota  | Ventilator i plotë  | Tava e pjekjes  | 2 dhe 4   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Biskota  | Gatim tradicional   | Tava e pjekjes  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Bukë e thekur, 4 - 6 copë  | Skarë   | Rafti me rretë  | 4   | maks.   | 2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër                                   | Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.   |

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

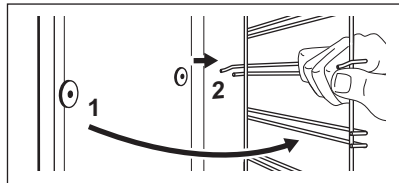
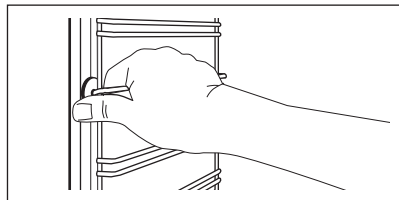
Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

| 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: Mbjajtëset e rafteve / panelet katalitike

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

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Hapi 1</b> | Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.   |
| <b>Hapi 2</b> | Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor. Mbjajeni 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. |
| <b>Hapi 3</b> | Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqni.  |
| <b>Hapi 4</b> | 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. Panelet katalitike absorbojnë ndyrën gjatë procesit të 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 dyshtemenë 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

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

### Hapi 2

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

### Hapi 3

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

## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës është e përbërë nga dy panelet 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!

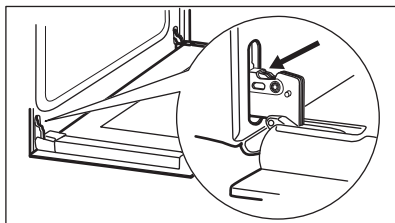
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

#### Hapi 1

Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

#### Hapi 2

Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.

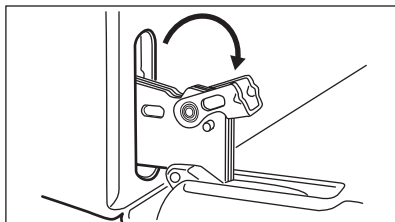


#### Hapi 3

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

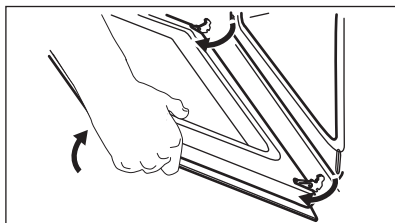
#### Hapi 4

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



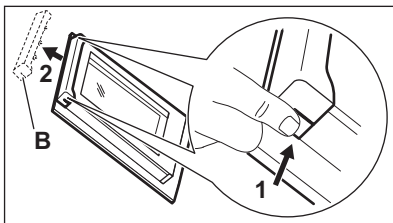
#### Hapi 5

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



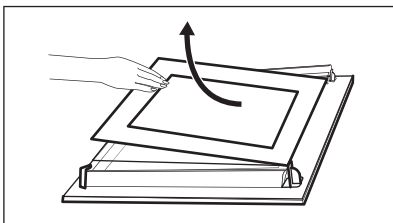
**Hapi 6** Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.

**Hapi 7** Mbajeni panelin prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirreni jashtë me kujdes. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

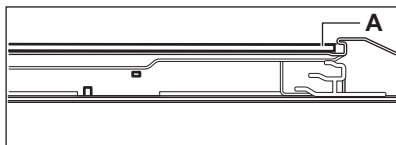


**Hapi 8** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.

**Hapi 9** Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës.



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



## 12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

| Hapi 1   | Hapi 2                                   | Hapi 3                                   |
|--|--|--|
| Fikni furrën. Prisi 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.<br>Kontakttoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. |

### 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.)   | ..... |

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

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit\*

|  |   |
|--|---|
| Emri i furnizuesit   | Electrolux                                |
| Identifikimi i modelit   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| Indeksi i Eficiencës 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                | EOD3C50TX         | 30.4 kg |
|                     | EOD5C50Z          | 30.5 kg |

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

## 14.2 Kursimi i energjisë



Furra ka disa karakteristikë 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 gatvani.

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë


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

### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

## 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbejtjeve të pajisjeve elektrike

dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbejturave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktini 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](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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


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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 26 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 27 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ.....                    | 30 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....              | 32 |
| 5. КОМАНДНО ТАБЛО.....                 | 32 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....    | 33 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....           | 33 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 35 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 37 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....          | 38 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 39 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 42 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 46 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 47 |
| 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....    | 48 |

## 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 нагорещават 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 (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380    | 3 x 0.75                             |
| максимум 2300    | 3 x 1                                |
| максимум 3680    | 3 x 1.5                              |

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

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с

алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте 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 шкафа, 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

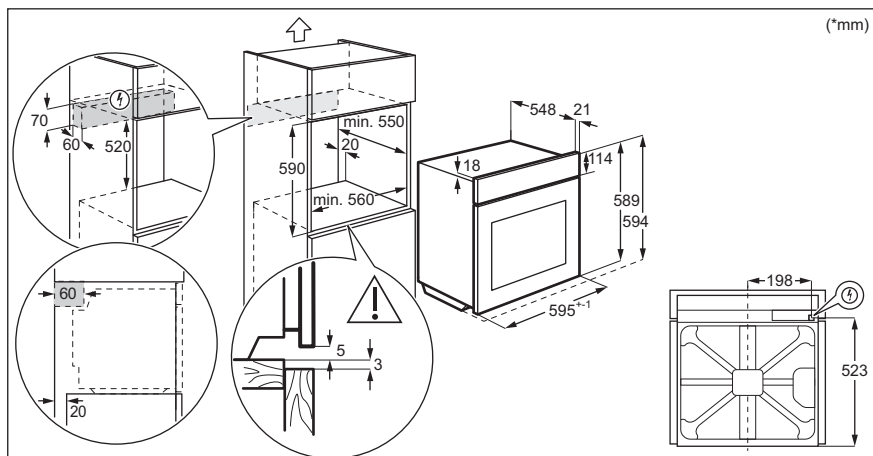
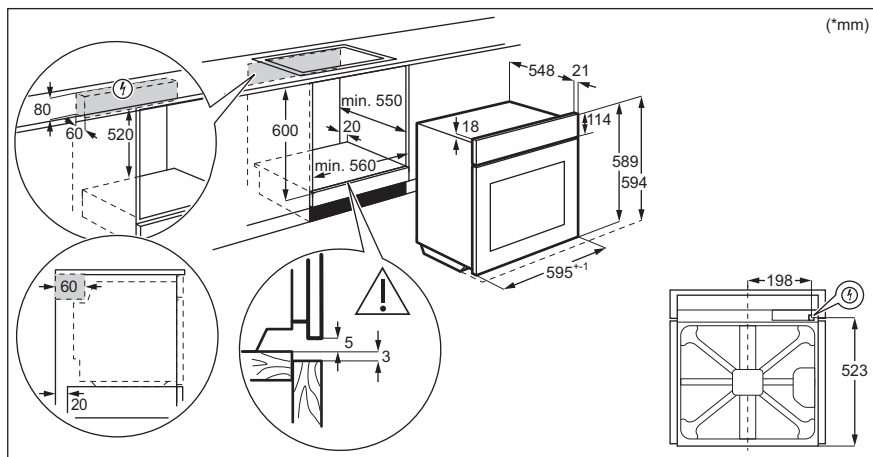


YouTube

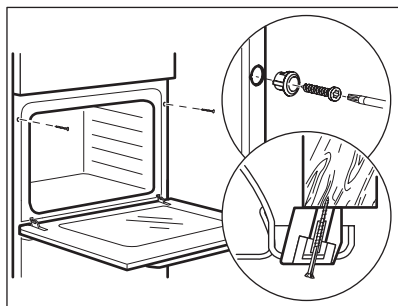
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



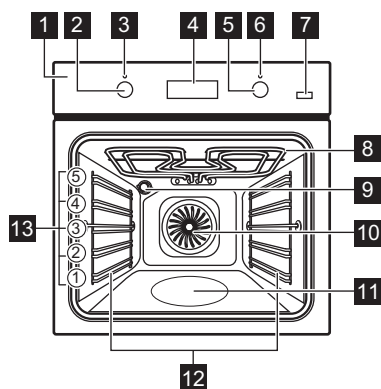


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Контролен ключ (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Plus Steam (Плюс пара)
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Релеф на вътрешността
- 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

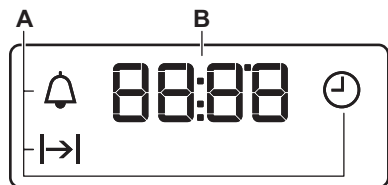
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 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

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

#### Почистете фурната

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

#### Предварително загрейте празната фурна

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

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

**Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функцията 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




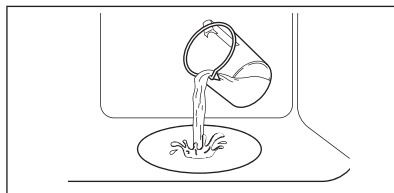
### ВНИМАНИЕ!


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

Фурната е изключена.

Изключена позиция






Функция на затопляне




Приложение



Осветление

За да включите лампичката.

| Функция на затопляне   | Приложение  |
|--|---|
|  <p>Горещ въздух/ вентилатор. / Топъл вентилатор ПЛЮС</p> | <p>За печене на три нива едновременно и за сушене на храна.</p> <p>Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.</p> <p>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.</p>     |
|  <p>Печене с влажност</p>                                 | <p>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.</p> |
|  <p>Долен нагревател</p>                                  | <p>За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.</p>   |
|  <p>Размразяване</p>                                      | <p>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.</p>   |
|  <p>Двоен грил</p>                                       | <p>За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.</p>  |

| Функция на затопляне   | Приложение  |
|--|---|
|  <p>Турбо грил</p>                    | <p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За оретени и за кафява коричка.</p>                                       |
|  <p>Функция пица</p>                  | <p>За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.</p>  |
|  <p>Традиционно печене / Катализа</p> | <p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване.</p> |

## 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   |
|---|--|
|  <p>Час от денонощието</p> | <p>За настройка, промяна или проверка на часовото време.</p> |
|  <p>Времетр.</p>           | <p>За определяне колко време да работи фурната.</p>          |

| Функция на часовника  | Приложение   |
|---|--|
| <br>Таймер | За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите 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 неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

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

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

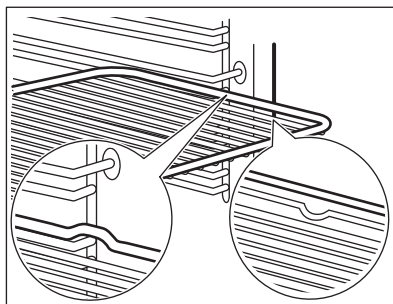
Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

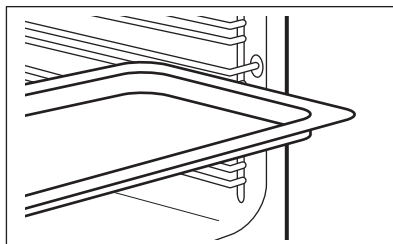
#### Решетъчна скара:

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



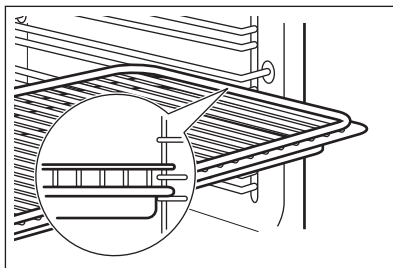
#### Тава за печене / Дълбок тиган:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



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

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



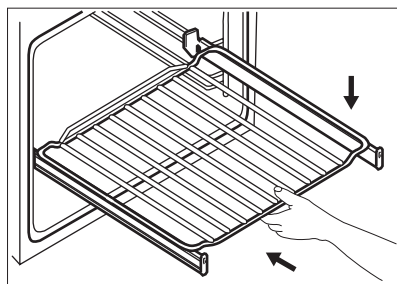
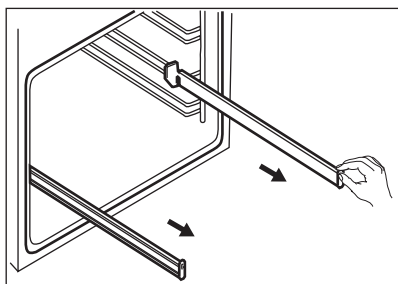
## 9.2 Използване на телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

**Стъпка 1** Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.

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



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

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

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

#### Печене на кейкове

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

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

#### Готвене на месо и риба

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

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

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

#### 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 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица



Съд за печене



Купички за печене



Метална основа за флан

Тъмен, неотразяващ материал  
28 cm диаметър






Тъмен, неотразяващ материал  
26 cm диаметър

Керамичен материал  
8 cm диаметър, 5 cm височина






Тъмен, неотразяващ материал  
28 cm диаметър

### 11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(МИН) |
|--|---|---|---|--|
| 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 кг  | скара   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Швейцарско руло  | тава за печене или съд за оттичане  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Брауни   | тава за печене или съд за оттичане  | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Суфле, 6 броя  | керамични рамекини на скаратата   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Основа за пандишпанен флан   | метална основа за флан на скарата   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Викториански сандвич   | съд за печене на скарата  | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Поширана риба, 0,3 кг  | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Цяла риба, 0,2 кг  | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Филе от риба, 0,3 кг   | тиган за пица на скарата  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Поширано месо, 0,25 кг   | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Шашлик, 0,5 кг   | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Бисквитки, 16 броя   | тава за печене или съд за оттичане  | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Френски макарони, 20 броя  | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Мъфини, 12 броя  | тава за печене или съд за оттичане  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Гикантно тесто, 16 броя  | тава за печене или съд за оттичане  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Курабийки от леко тесто, 20 броя   | тава за печене или съд за оттичане  | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Тарталети, 8 броя  | тава за печене или съд за оттичане  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Зеленчуци, поширани, 0,4 кг  | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 2   | 35 - 45  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| Вегетариански омлет  | тиган за пица на скарата  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 кг  | тава за печене или съд за оттичане  | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Малки кекчета, 20 броя/тава  | Традиционно печене  | Тава за печене  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Малки кекчета, 20 броя/тава  | Горещ въздух/вентилир.  | Тава за печене  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Малки кекчета, 20 броя/тава  | Горещ въздух/вентилир.  | Тава за печене  | 2 и 4   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm   | Традиционно печене  | Скара/рафт  | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm   | Горещ въздух/вентилир.  | Скара/рафт  | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm   | Традиционно печене  | Скара/рафт  | 2   | 170   | 40 - 50   | Загрейте фурната предварително за 10 минути.                                      |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm   | Горещ въздух/вентилир.  | Скара/рафт  | 2   | 160   | 40 - 50   | Загрейте фурната предварително за 10 минути.                                      |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин.) |    |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm   | Горещ въздух/вентилир.  | Скара/рафт  | 2 и 4   | 160   | 40 - 60   | Загрейте фурната предварително за 10 минути.  |
| Масленки   | Горещ въздух/вентилир.  | Тава за печене  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -   |
| Масленки   | Горещ въздух/вентилир.  | Тава за печене  | 2 и 4   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Масленки   | Традиционно печене  | Тава за печене  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Тост-сандвич, 4 – 6 броя   | Грил  | Скара/рафт  | 4   | макс.   | 2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна                               | Загрейте фурната предварително за 3 минути.   |
| Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг   | Грил  | Скара и тава за отцеждане   | 4   | макс.   | 20 - 30   | Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути. |

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

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



**Всекидневна  
употреба**

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

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



**Акcesoари**

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

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

## 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

### Стъпка 1

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

### Стъпка 2

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

### Стъпка 3

Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

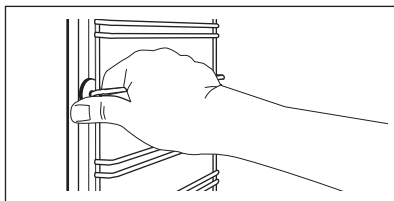
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

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

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

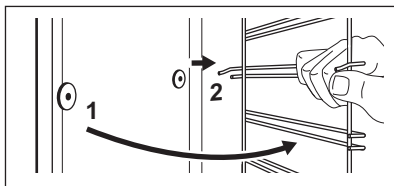
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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

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



## 12.4 Начин на използване: Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Каталитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

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

### Преди каталитичното почистване


Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

### Почистете фурната с каталитично почистване

#### Стъпка 1

Задайте функцията и температурата на фурната:  250°C  
Времетраене: 1 ч.

#### Стъпка 2

След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено.

#### Стъпка 3

Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.

## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

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

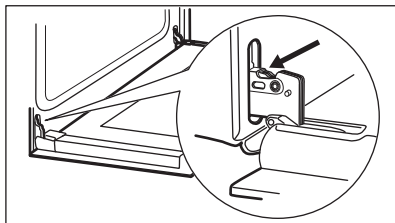


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

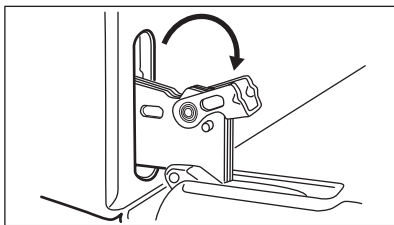
Не използвайте фурната без стъклените панели.

**Стъпка 1** Отворете докрай вратата и хванете двете и панти.

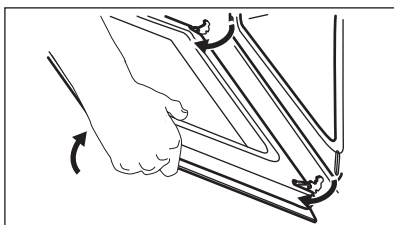
**Стъпка 2** Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.



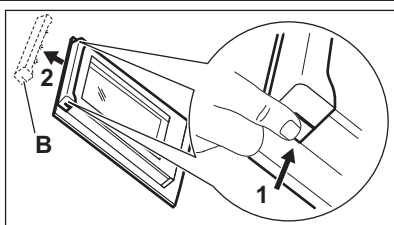
**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.



**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.

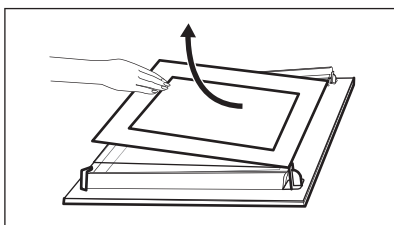


**Стъпка 5** Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



**Стъпка 6** Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 7** Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



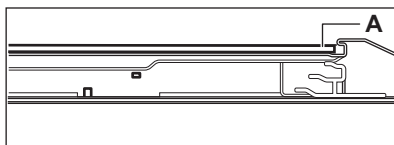
**Стъпка 8** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 9** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

### Преди да смените лампата:

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

## Задна лампа

**Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

**Стъпка 3** Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.

**Стъпка 4** Монтирайте стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

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

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

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

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.)           | ..... |
| Номер на продукт (PNC) | ..... |
| Сериен номер (S.N.)    | ..... |

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

|   |   |
|---|---|
| Име на доставчик  | Electrolux                                |
| Идентификация на модела   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| 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 кухни  | 1   |
| Топлинен източник   | Електричество                             |
| Сила на звука   | 72 l                                      |
| Тип фурна   | Вградена фурна                            |
| Маса  | EOD3C50TX 30.4 кг                         |
|   | EOD5C50Z 30.5 кг                          |

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

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

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 - 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 загревайте предварително фурната, преди готвене.

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

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


#### **Подгряване на храна**


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

#### **Печене с влажност**

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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, 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..... | 50 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 51 |
| 3. POSTAVLJANJE.....             | 54 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 56 |
| 5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....        | 56 |
| 6. PRIJE PRVE UPORABE.....       | 57 |
| 7. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 57 |
| 8. FUNKCIJE SATA.....            | 59 |
| 9. KORIŠTENJE PRIBORA.....       | 61 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 62 |
| 11. SAVJETI.....                 | 62 |
| 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....   | 65 |
| 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....   | 69 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 70 |
| 15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....         | 71 |

## 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, ovlaštenu servisnu centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu da biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

|   |              |
|---|--------------|
| Minimalna visina ormarića<br>(minimalna visina ormarića<br>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 niži 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 vrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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

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



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- 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!

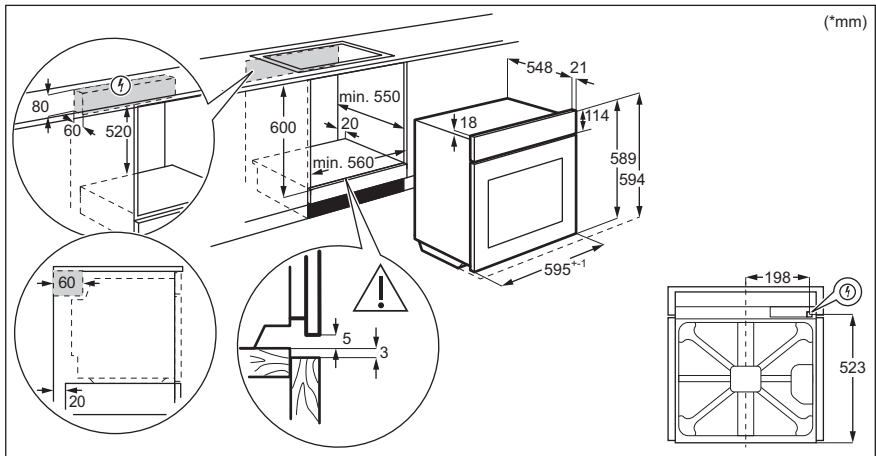
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

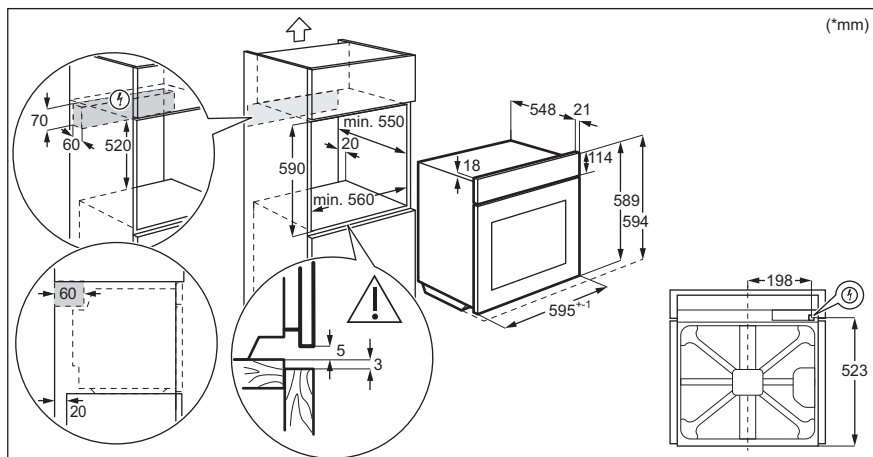
#### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



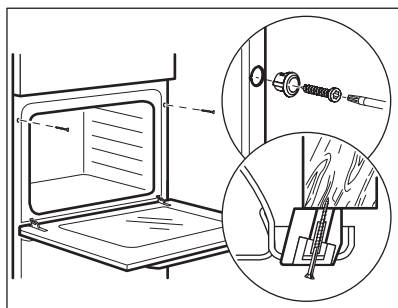
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



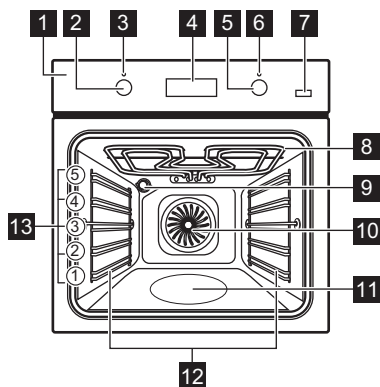


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Svjetlo / simbol napajanja
- 4 Zaslون
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Para Plus
- 8 Grijač
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti
- 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

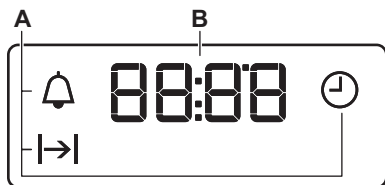
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.  
Tipka se izvlači.

### 5.2 Polja senzora/tipke

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



## 5.3 Zaslou



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve upotrebe

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



Korak 1




Korak 2



Korak 3




#### Postavite sat

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

#### Očistite pećnicu

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

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

**2. korak** Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.

**3. korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.

## 7.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS




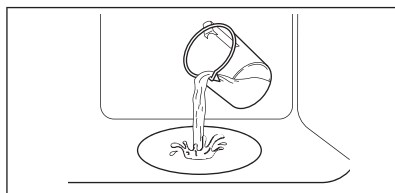
### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

- 2. korak** 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 pećni- Aplikacija ce

0

Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti

### Funkcija pećni- Aplikacija ce

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 koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.



Vrući zrak / Vrući zrak PLUS

## Funkcija pečnice Aplikacija



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.



Turbo roštilj

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

## Funkcija pečnice Aplikacija



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.




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.

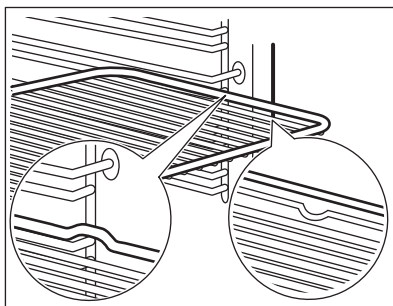
### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

#### Mreža za pečenje:

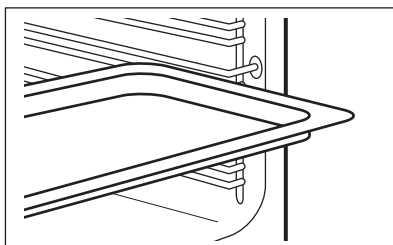
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.

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



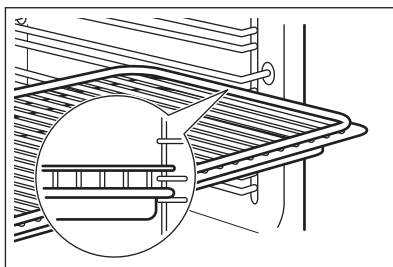
#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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.

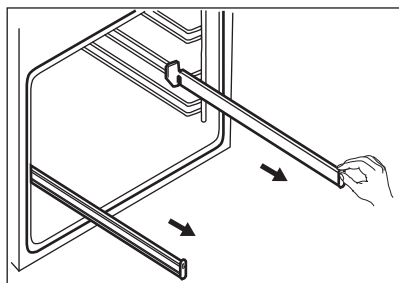


### 9.2 Uporaba sklopivih vodilica

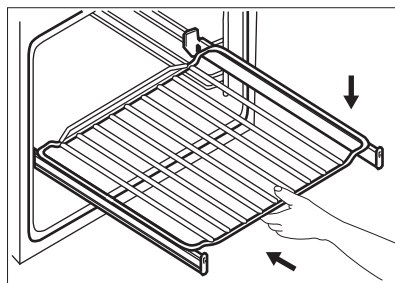
Ne podmazujte sklopive vodilice.

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, pećnica 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.

#### 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 plitvicu. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

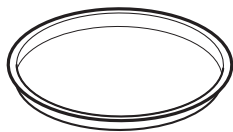
#### Vremena pečenja

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.

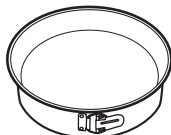
## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



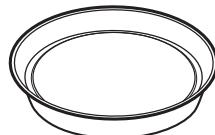
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visi-  
na 5 cm













Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

## 11.3 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Ražnjić, 0,5 kg  | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Kolačići, 16 komada  | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Kolačići s bademima, 20 komada   | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Muffini, 12 komada   | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Slani kolač, 16 komada   | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Sitni prhki kolači, 20 komada  | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Tortice, 8 komada  | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Povrće, poširano, 0,4 kg   | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Vegetarijanski omet  | pizza na rešetki za pečenje   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Mediteransko povrće, 0,7 kg  | pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom   | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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   | -  |



|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |   |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Pita od jabuka, 2 kaulupa Ø20 cm   | Vrući zrak  | Mreža za pečenje  | 2   | 160   | 70 - 90  | -  |
| Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm  | Konvencionalno pečenje  | Mreža za pečenje  | 2   | 170   | 40 - 50  | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.  |
| Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm  | Vrući zrak  | Mreža za pečenje  | 2   | 160   | 40 - 50  | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.  |
| Biskvit, kaulup 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<br>prva strana;<br>2 - 3 minute<br>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 protoka polovice vremena kuhanja.<br>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 krpom 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.

### 1. korak

Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.

### 2. korak

Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.

### 3. korak

Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

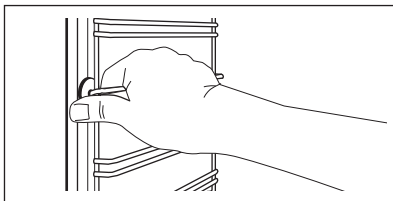
Za funkciju: Vrući zrak PLUS očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

## 12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

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

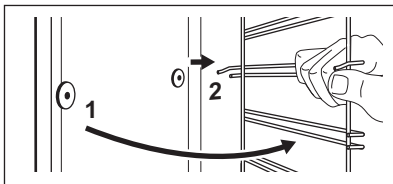
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**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. Katalitičke ploče apsorbiraju masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

### Prije katalitičkog čišćenja

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

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

### Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

#### 1. korak

Postavite funkciju i temperaturu

pećnice:  250 °C  
Trajanje: 1 h

#### 2. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

#### 3. korak

Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

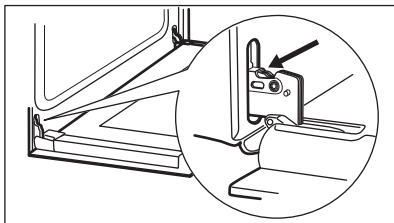
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



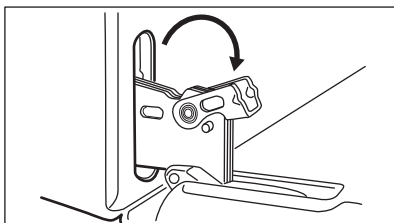
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

- 1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
- 2. korak** Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.

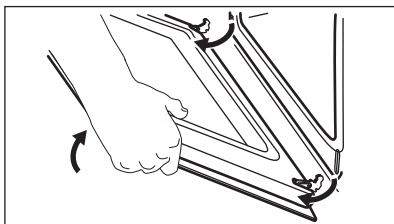


- 3. korak** Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



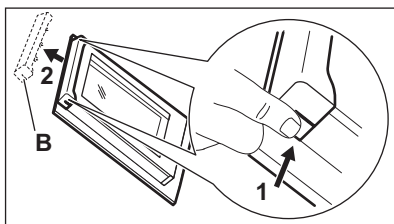
- 4. korak** Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

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



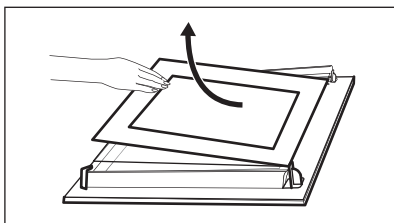
- 6. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

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



- 8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

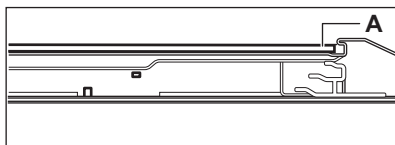
- 9. korak** Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.



Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

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

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

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.  |
| Brtna na vratima je oštećena. | Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteno servisno centar. |

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

## 13.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Naziv dobavljača  | Electrolux                                |         |
| Identifikacija modela   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| 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  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 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.

## MYSLÍME NA VÁS

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

### Navštivte naše webové stránky:



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

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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

|   |    |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....                  | 73 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 74 |
| 3. INSTALACE.....                               | 77 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                        | 79 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL.....                          | 79 |
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....                    | 80 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....                         | 80 |
| 8. FUNKCE HODIN.....                            | 82 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....                   | 83 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....                       | 85 |
| 11. TIPY A RADY.....                            | 85 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                       | 88 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                     | 92 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 93 |
| 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 94 |



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdržely instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

|   |              |
|---|--------------|
| Minimální výška skříňky<br>(minimální výška skříňky<br>pod pracovní deskou) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

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

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

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

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

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

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

## 2.3 Použijte



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo

podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## **2.4 Čištění a údržba**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## **2.5 Vnitřní osvětlení**



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

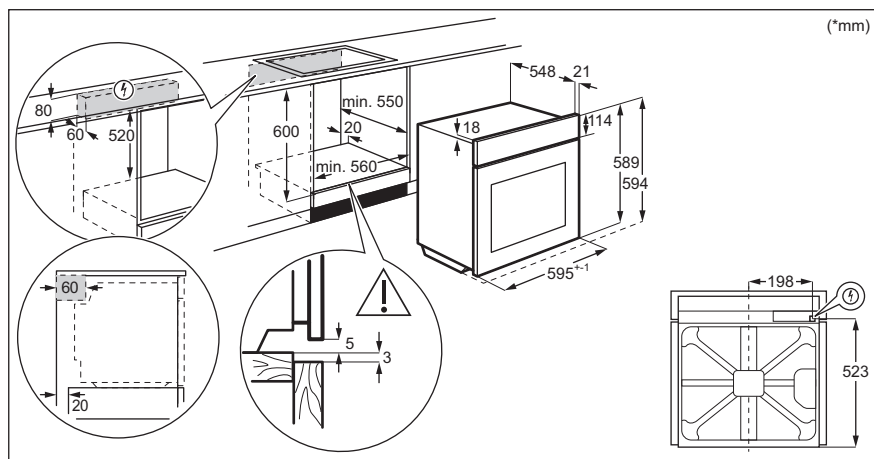
Viz kapitoly o bezpečnosti.

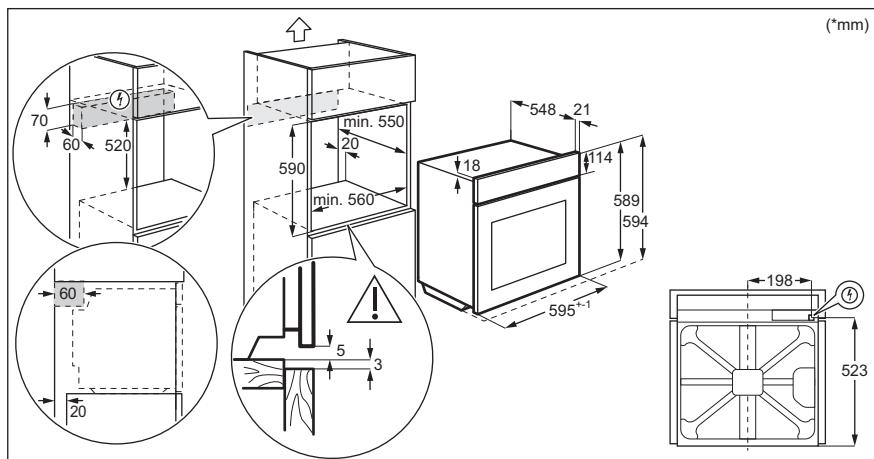
## 3.1 Vestavba



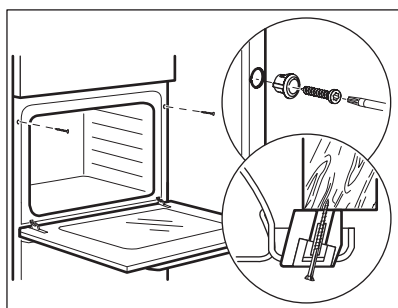
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



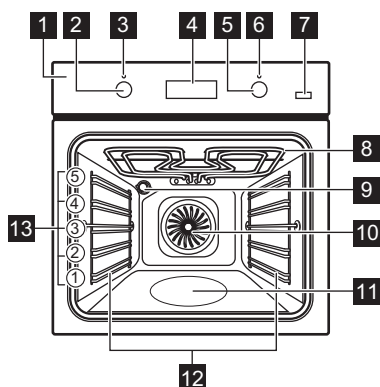


### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Příslušenství

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

- K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

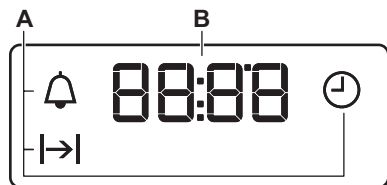
### 5.1 Zasunovací ovladače

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

### 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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

## 5.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

| Nastavte hodiny   | Vyčistěte troubu   | Přehřejte prázdnou troubu   |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>Stisknutím <b>+</b>, <b>-</b> nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</li><li>Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci: .<br/>Čas: 1 h.</li><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci: .<br/>Čas: 15 min.</li><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci:  .<br/>Čas: 15 min.</li></ol> |

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

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

- Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

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



## 7.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

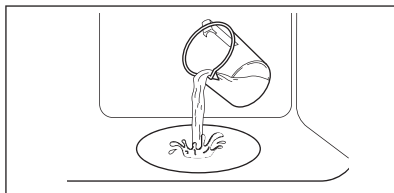





### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

**Krok 2** Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.  
ⓘ Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




**Krok 3** Nastavte funkci:    
Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.

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

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




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




**Krok 7** Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.  
 – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.





**Krok 8** Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

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

## 7.3 Pečící funkce

| Pečící funkce   | Použití  |
|---|--|
| <b>0</b><br>Poloha Vypnuto  | Trouba je vypnutá.   |
| <br>osvětlení  | K zapnutí osvětlení.   |
|  <br>Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šňavnatosti při opětovném ohřevu. |

| Pečící funkce  | Použití  |
|--|--|
| <br>Vlhký konvekční vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení teplotního výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch. |
| <br>Spodní ohřev          | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.   |
| <br>Rozmrazování          | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.  |

| Pečicí funkce  | Použití   |
|--|---|
| <br>Velkoplošný gril              | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.   |
| <br>Turbo gril                    | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.                                |
| <br>Funkce pizzy                  | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.   |
| <br>Horní/spodní ohřev / Katalýza | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“. |

## 7.4 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch




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

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

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

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

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

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak nastavit: Denní čas

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


**+**, **-** – stisknutím nastavte čas.

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

#### Jak změnit: Denní čas

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




## Jak změnit: Denní čas

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

## Jak nastavit: Trvání

- Krok 1** Nastavte funkci trouby a teplotu.


- Krok 2**  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.


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

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

- Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak nastavit: Minutka


- Krok 1**  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.


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

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

- Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

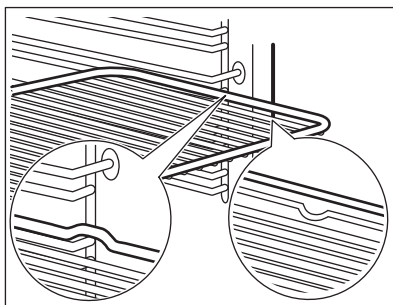
ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

### 9.1 Vkládání příslušenství

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

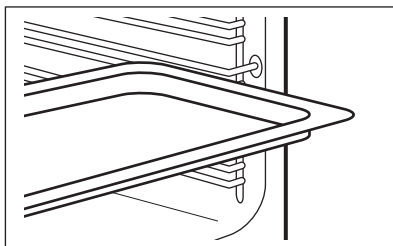
### Tvarovaný rošt:

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



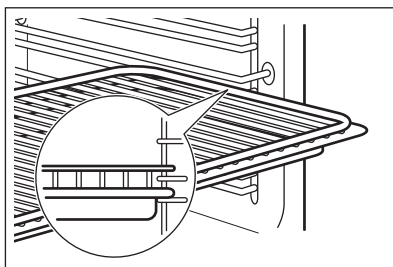
### Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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

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



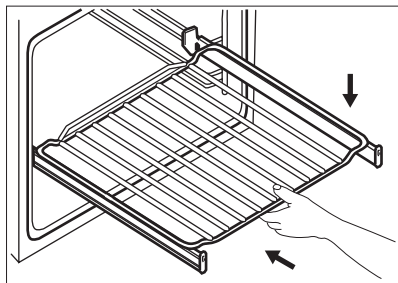
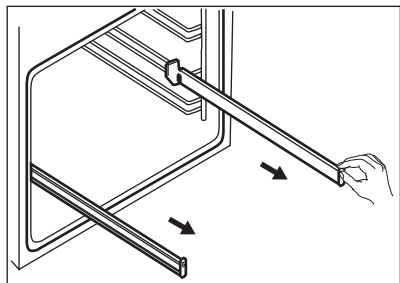
## 9.2 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

**Krok 1** Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.

**Krok 2** Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuněte do trouby.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

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

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

#### Pečení dortů

Neotevívejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

#### Vaření masa a ryb

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

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

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

#### Časy pečení

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

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

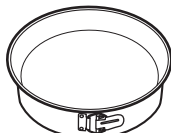
## 11.2 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací mísa

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika  
Průměr 8 cm, výška 5 cm








Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 11.3 Vlhký konvekční vzduch








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








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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Pošírované maso, 0,25 kg   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Šašlik, 0,5 kg   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Sušenky, 16 kusů   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Makronky, 20 kusů  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Muffin, 12 kusů  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Slané pečivo, 16 kusů  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Ovocné koláčky, 8 kusů   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg   | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Vegetariánská omeleta  | plech na pizzu na tvarovaný rošt  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg  | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                      | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Malé koláčky, 20 kousků na plech   | Horní/spodní ohřev  | Plech na pečení   | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech   | Pravý horký vzduch  | Plech na pečení   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Malé koláčky, 20 kousků na plech   | Pravý horký vzduch  | Plech na pečení   | 2 a 4   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |

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

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



## 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

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



**Každodenní použití**

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

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



**Příslušenství**

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

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

### Krok 1

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

### Krok 2

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

### Krok 3

Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

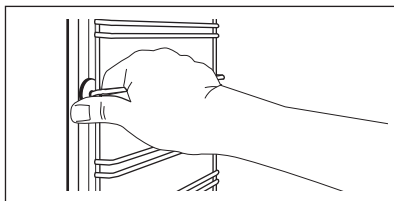
V případě funkce: Pravý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

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

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

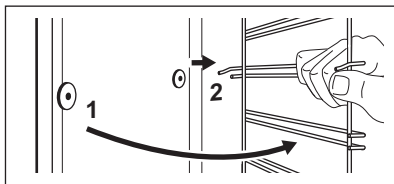
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

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



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

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



## 12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

### Před katalytickým čištěním

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.


Vyjměte všechno příslušenství.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otevřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

### Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

#### Krok 1

Nastavte funkci a teplotu trouby:

 250 °C  
Délka: 1 h

#### Krok 2

Po vyčištění otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.

#### Krok 3

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

## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

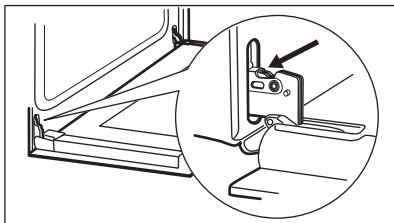


### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

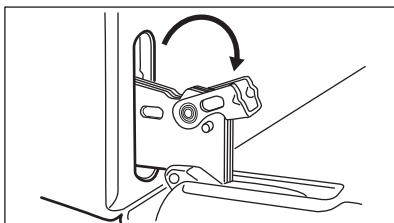
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

**Krok 2** Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.

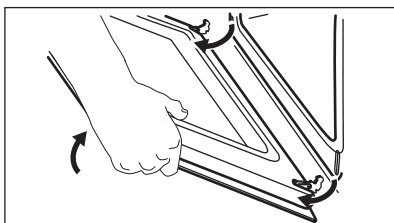


**Krok 3** Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

**Krok 4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

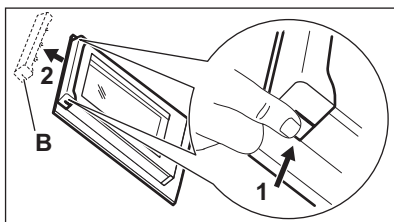


**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



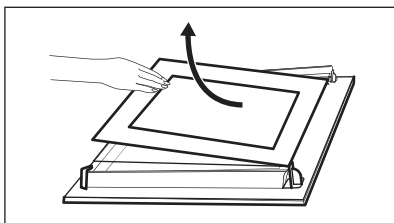
**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

**Krok 7** Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

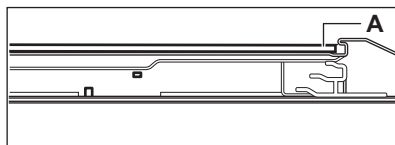
**Krok 9** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.



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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

**Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.

**Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

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

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

## 13.2 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Jméno dodavatele  | Electrolux                                |         |
| Označení modelu   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Index energetické účinnosti                                       | 95.3                                      |         |
| Třída energetické účinnosti                                       | A   |         |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev        | 0.95 kWh/cyklus                           |         |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku | 0.81 kWh/cyklus                           |         |
| Počet dutin   | 1   |         |
| Zdroj tepla   | Elektrická energie                        |         |
| Hlasitost   | 72 l                                      |         |
| Typ trouby  | Vestavná trouba                           |         |
| Hmotnost  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 kg |

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

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

### 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

#### **Horkovzdušné pečení**

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

#### **Zbytkové teplo**

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před

koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### **Uchování teploty jídla**


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

#### **Vlhký konvekční vzduch**


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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

## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



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



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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO.....                  | 96  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....               | 97  |
| 3. PAIGALDAMINE.....                | 100 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....             | 101 |
| 5. JUHTPANEEL.....                  | 102 |
| 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 102 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....       | 103 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID.....          | 105 |
| 9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....        | 106 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID.....           | 107 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....     | 108 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....        | 111 |
| 13. VEAOTSING.....                  | 114 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS.....             | 115 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS.....              | 116 |

## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmepaneelil on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustööd ühendage seade vooluvõrgust lahti.



- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgselja küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

|  |              |
|--|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 590 (600) mm |
|--|--------------|

|            |        |
|------------|--------|
| Kapi laius | 560 mm |
|------------|--------|

|              |              |
|--------------|--------------|
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
|--------------|--------------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
|----------------------|--------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Seadme tagaosaga kõrgus | 576 mm |
|-------------------------|--------|

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

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Seadme tagaosaga laius | 559 mm |
|------------------------|--------|

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

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

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

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiolt!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhett. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise

isolatsiooniseadiseiga. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

### 3. PAIGALDAMINE



#### HOIATUS!

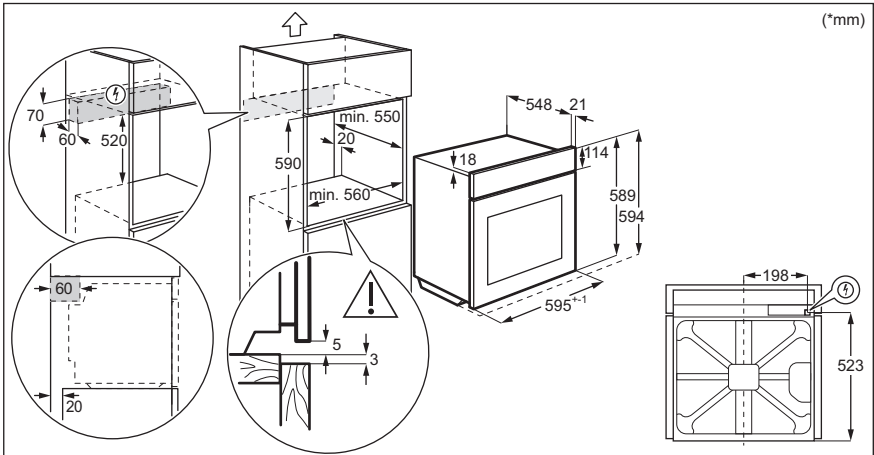
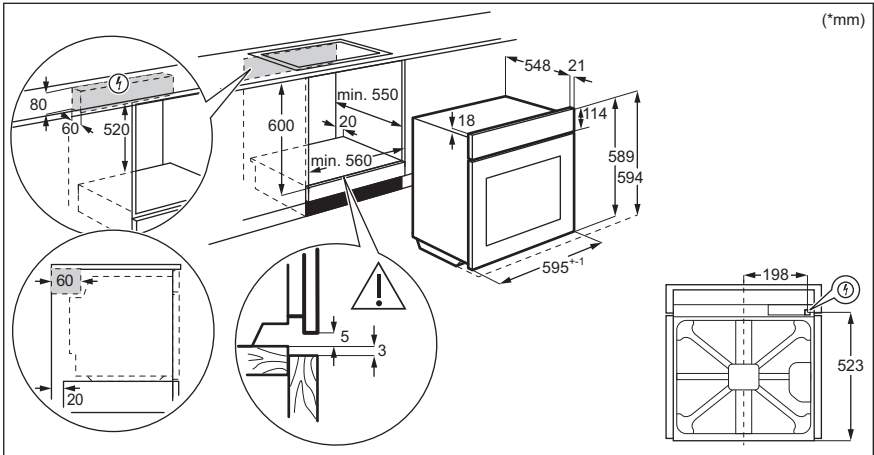
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sisseehitamine

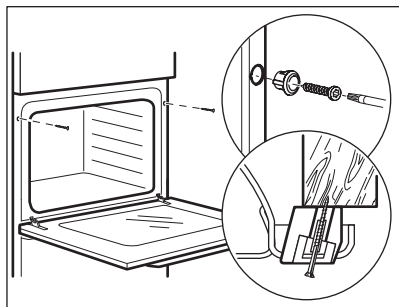


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

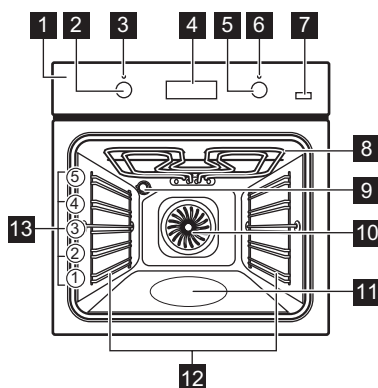


### 3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



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

### 4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



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

## 5. JUHTPANEEL

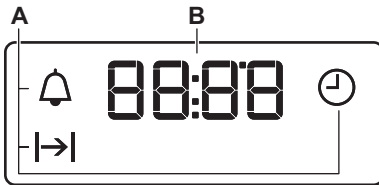
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Sensorväljad / nupud

|   |  |
|---|--|
| —   | Kellaaja valimiseks.                                     |
|  | Kella funktsiooni määramiseks.                           |
| +   | Kellaaja valimiseks.                                     |
|  | Funktsiooni Pöördõhk PLUSSE sisse ja välja lülitamiseks. |

### 5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm

Seadke kell õigeks







2. samm

Puhastage ahi



3. samm

Eelkuumutage tühja ahju

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

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

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

**2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.


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

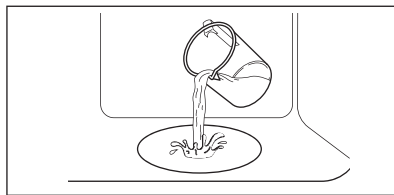
### 7.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS






### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.
- 2. samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
-  Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.



- 3. samm** Seadke funktsioon:  .  
Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.
- 4. samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- 5. samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.
- 6. samm** Pange toit ahju.  
Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".  
Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.







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



 – ahju välja lülitamiseks vajutage. Indikaator kustub.

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

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

## 7.3 Küpsetusrežiimid

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

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

## 7.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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




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

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




## 8. KELLA FUNKTSIOONID



### 8.1 Kella funktsioonid

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

### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid



#### Kuidas seadistada: Kellaaeg

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

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

#### Kuidas muuta: Kellaaeg





**1. samm**  – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

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

#### Kuidas seadistada: Kestus

**1. samm** Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



**2. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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


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

**5. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

#### Kuidas seadistada: Minutilugeja

**1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

## Kuidas seadistada: Minutilugeja


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

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

**4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

## Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

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

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

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

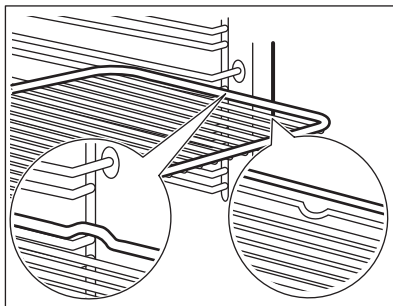
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

#### Traatrest:

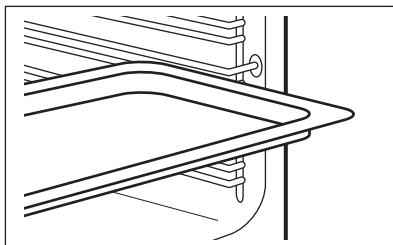
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

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



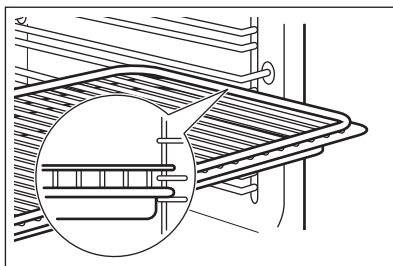
### Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



### Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

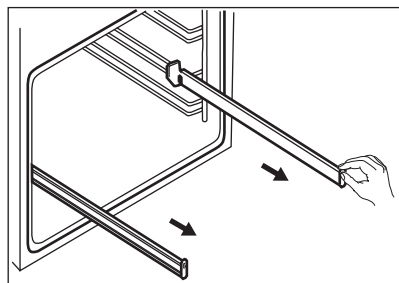


## 9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

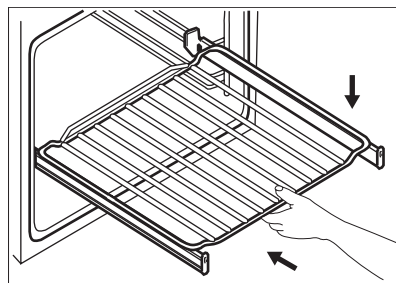
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

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



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



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

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

### 10.2 Turvatermostaat

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

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

#### Kookide küpsetamine

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

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

#### Liha ja kala valmistamine

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

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

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

#### Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

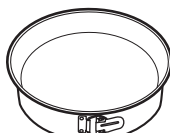
### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged








Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga








### 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Magusad kuklid, 12 tükki   | küpsetusplaat või rasvapann   | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Saiakesed, 9 tükki   | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg   | ahjurest  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Rullbiskviit   | küpsetusplaat või rasvapann   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Šokolaadikook  | küpsetusplaat või rasvapann   | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Suflee, 6 tükki  | keraamilised ahjuvormid traatrestil   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Biskviitaignast põhi   | pirukavorm traatrestil  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Victoria kook  | ahjuvorm ahjurestil   | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Poseeritud kala, 0,3 kg  | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Kala, terve, 0,2 kg  | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Kalafilee, 0,3 kg  | pitsaplaat traatrestil  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg   | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Šašlõkk, 0,5 kg  | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Küpsised, 16 tükki   | küpsetusplaat või rasvapann   | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Makroonid, 20 tükki  | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Muffinid, 12 tükki   | küpsetusplaat või rasvapann   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Soolased küpsised, 16 tükki  | küpsetusplaat või rasvapann   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Muretainaküpsised, 20 tükki  | küpsetusplaat või rasvapann   | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Koogikesed, 8 tükki  | küpsetusplaat või rasvapann   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Köögivil, pošeeritud, 0,4 kg   | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Vegan-omlett   | pitsaplaat traatrestil  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Vahemerepärane köögivil, 0,7 kg  | küpsetusplaat või rasvapann   | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |    |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil   | Ülemine + alumine kuumutus  | Küpsetusplaad   | 3   | 170   | 20 - 30  | -   |
| Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil   | Pöördõhk  | Küpsetusplaad   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil   | Pöördõhk  | Küpsetusplaad   | 2 ja 4  | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm   | Ülemine + alumine kuumutus  | Traatrest   | 2   | 180   | 70 - 90  | -   |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm   | Pöördõhk  | Traatrest   | 2   | 160   | 70 - 90  | -   |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis   | Ülemine + alumine kuumutus  | Traatrest   | 2   | 170   | 40 - 50  | Eelsoojendage ahju 10 minutit.  |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis   | Pöördõhk  | Traatrest   | 2   | 160   | 40 - 50  | Eelsoojendage ahju 10 minutit.  |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis   | Pöördõhk  | Traatrest   | 2 ja 4  | 160   | 40 - 60  | Eelsoojendage ahju 10 minutit.  |
| Muretaina-küpsetised   | Pöördõhk  | Küpsetusplaad   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -   |
| Muretaina-küpsetised   | Pöördõhk  | Küpsetusplaad   | 2 ja 4  | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Muretaina-küpsetised   | Ülemine + alumine kuumutus  | Küpsetusplaad   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Röstleib/sai, 4-6 tk   | Grill   | Traatrest   | 4   | max   | 2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt   | Eelsoojendage ahju 3 minutit.   |
| Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg   | Grill   | Ahjures ja rasvapann  | 4   | max   | 20 - 30  | Pange ahjures neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit. |

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

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



Igapäevane kasutamine

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

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



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

#### 1. samm

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

#### 2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.

#### 3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

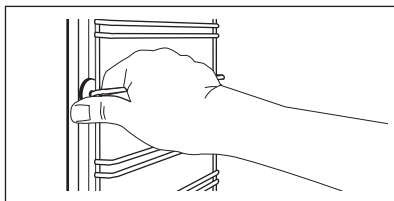
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

### 12.3 Kuidas eemaldada: restitoid / katalüütilised paneelid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

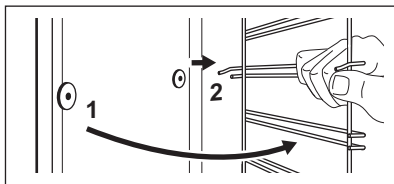
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



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

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



## 12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

### Enne katalüütilist puhastust

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

### Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil

#### 1. samm

Valige ahju funktsioon ja ahju temperatuur: 250 °C  
Kestus: 1 h

#### 2. samm

Pärast puhastamist keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

#### 3. samm

Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga.

## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



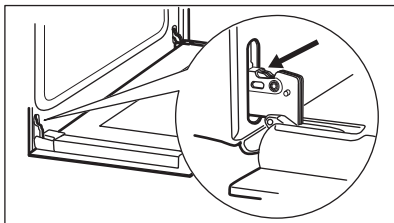
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.



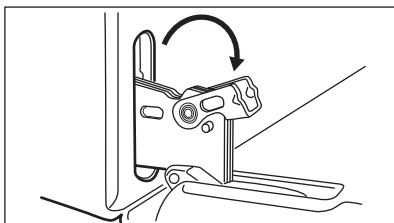
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

**2. samm** Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keera-ke neid.

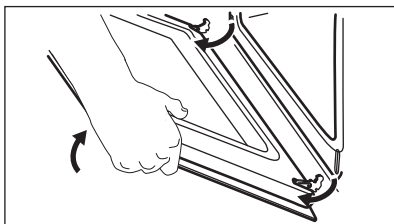


**3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

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

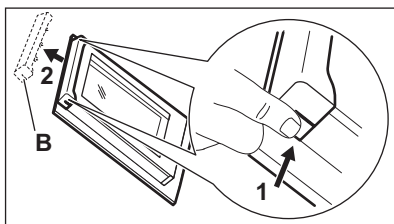


**5. samm** Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemis-vest servadest kinni ja suruge sisepoole, et vabastada kinnitusnaga.



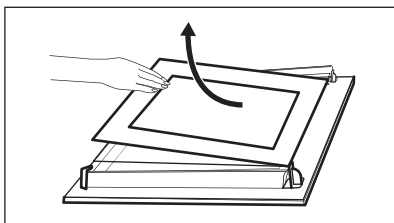
**6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

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

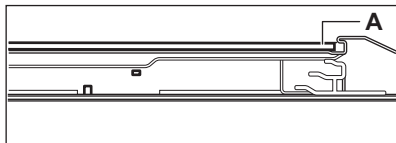


**8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

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



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



## 12.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

### Enne lambi vahetamist:

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

## Tagumine lamp

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

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

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

## 13.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

|  |   |
|--|---|
| Tarnija nimi   | Electrolux                                |
| Mudeli tunnus  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| Energiatõhususe indeks                                   | 95.3                                      |
| Energiatõhususe klass                                    | A   |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.95 kWh/tsükliks                         |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.81 kWh/tsükliks                         |
| Kambrite arv   | 1   |
| Soojusallikas  | Elekter                                   |
| Helitugevus  | 72 l                                      |
| Ahju tüüp  | Integreeritud ahi                         |
| Mass   | EOD3C50TX 30.4 kg                         |
|  | EOD5C50Z 30.5 kg                          |

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, aurahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

### 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Jääkkuumus**

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### **Toidu soojashoidmine**

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

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

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 118 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 120 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....                  | 123 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 124 |
| 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....         | 125 |
| 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....     | 125 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 126 |
| 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....         | 128 |
| 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....        | 129 |
| 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....       | 131 |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....    | 131 |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....      | 135 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....    | 138 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 139 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....       | 140 |

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαχρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαχρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

|  |              |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 590 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού  | 560 mm       |
| Βάθος ντουλαπιού   | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής                                    | 594 mm       |
| Ύψος πίσω μέρους της συσκευής  | 576 mm       |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής                                  | 595 mm       |
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής  | 559 mm       |
| Βάθος της συσκευής   | 569 mm       |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής   | 548 mm       |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα   | 1022 mm      |

|   |           |
|---|-----------|
| Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς                        | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm   |
| Βίδες τοποθέτησης   | 4x25 mm   |

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολυπρίζα και μπλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.



- Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φιν τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φιν τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φιν και καλώδιο τροφοδοσίας.

#### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

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

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

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

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

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

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

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

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

### 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

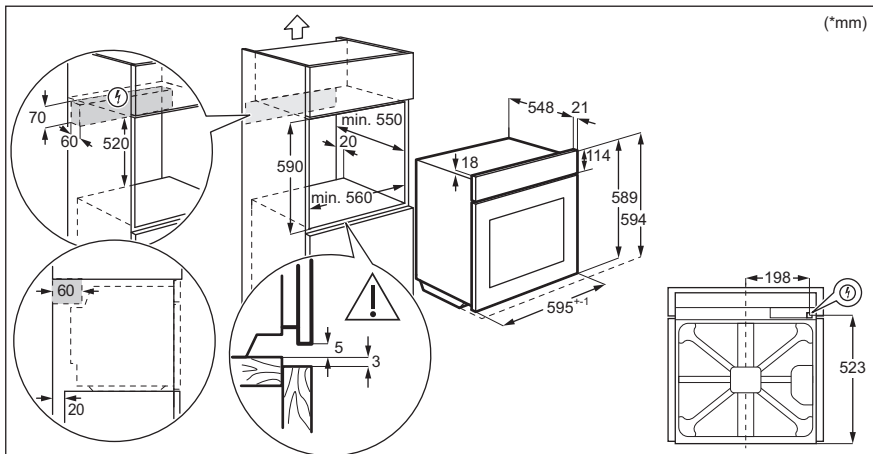
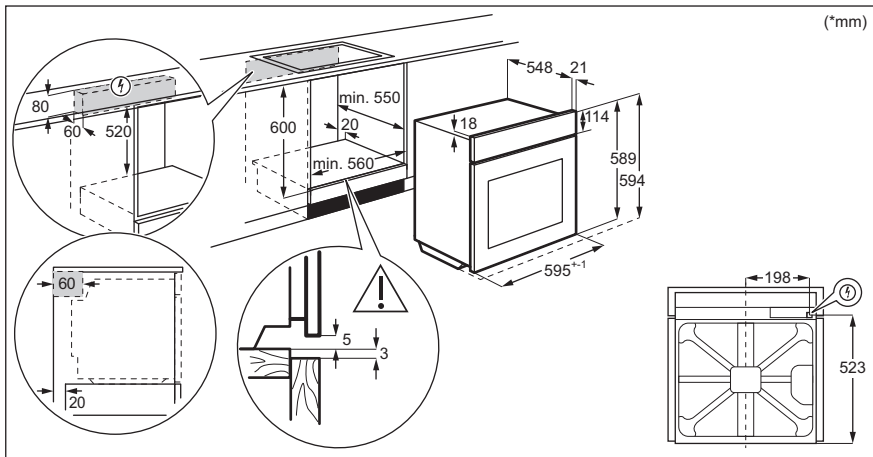
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 3.1 Εντοιχισμός

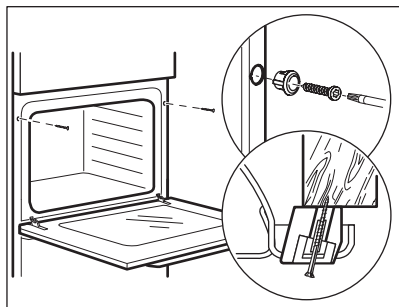


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

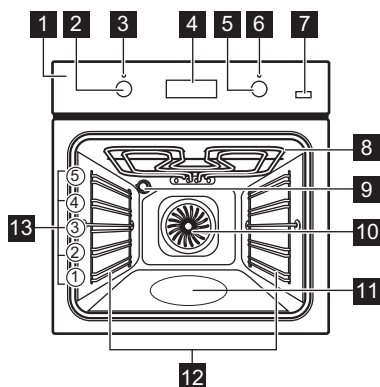


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



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

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**



- Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

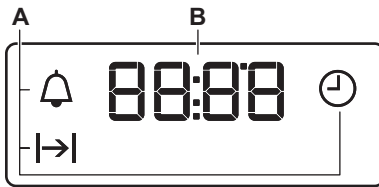
### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

|   |  |
|---|--|
| —   | Για ρύθμιση της ώρας.  |
|  | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.                                  |
| +   | Για ρύθμιση της ώρας.  |
|  | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS. |

### 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1

Ρυθμίστε το ρολόι








Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 3

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>1.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.</p> | <p>1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.</p> <p>2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.</p> | <p>1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .<br/>Ώρα: 1 ώ</p> <p>2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .<br/>Ώρα: 15 λ.</p> <p>3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  .<br/>Ώρα: 15 λ.</p> |
|---|--|---|

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

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

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

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

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

### 7.2 Ρύθμιση του προγράμματος: Θερμός Αέρας PLUS




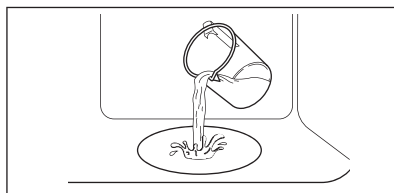
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.


**Βήμα 1** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

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

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




**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .





Πατήστε: . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.

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

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

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 6</b> | Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.   |
| <b>Βήμα 7</b> | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.<br> - πιάστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει. |
| <b>Βήμα 8</b> | Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.  |
| <b>Βήμα 9</b> | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.   |

## 7.3 Προγράμματα

| Πρόγραμμα   | Εφαρμογή   |
|---|--|
| <br>Θέση απενεργοποίησης             | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.   |
| <br>Φωτισμός Φούρνου                 | Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.   |
| <br>Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.          |
| <br>Υγρός αέρας μεταφοράς          | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς. |

| Πρόγραμμα  | Εφαρμογή   |
|--|--|
| <br>Κάτω Θέρμανση                   | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.  |
| <br>Απόψυξη                         | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.           |
| <br>Γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ        | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.  |
| <br>Γκριλ με Θερμό Αέρα             | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.                                 |
| <br>Λειτουργία Πίτσα               | Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.  |
| <br>Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Κατάλυση | Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον Καταλυτικό καθαρισμό. |

## 7.4 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

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




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

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός

αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

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

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

#### Τρόπος ρύθμισης: Ωρα


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

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

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

#### Τρόπος αλλαγής: Ωρα

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

**Βήμα 2**  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.





#### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.



## Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια



**Βήμα 3**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.  
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .  
 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

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

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


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

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

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

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

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

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

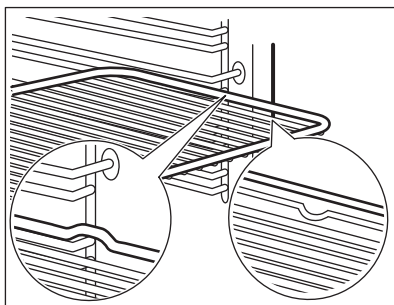
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

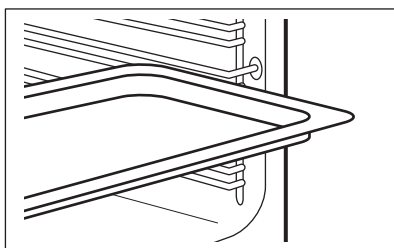
### Μεταλλικό ράφι:

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



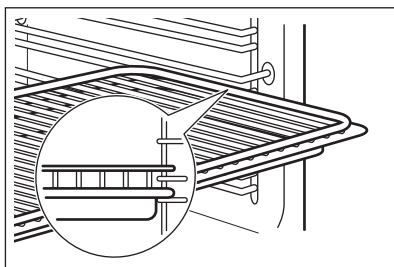
### Ταψί / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### Μεταλλικό ράφι, Ταψί / Βαθύ ταψί:

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



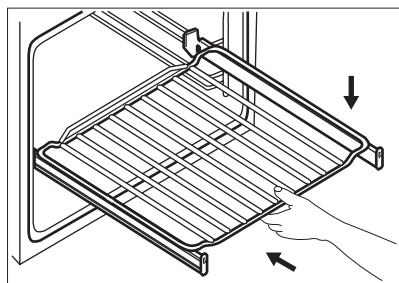
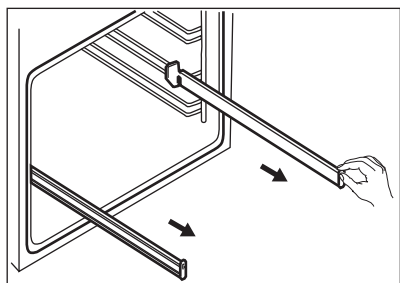
## 9.2 Χρήση των Τηλεσκοπικών Βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

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

**Βήμα 1** Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.

**Βήμα 2** Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου.



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Ανεμιστήρας

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

### 10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

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

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

#### Ψήσιμο κέικ

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

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

#### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

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

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

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

#### Χρόνος μαγειρέματος

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

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις

(ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

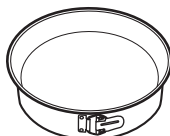
## 11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








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








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

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

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(λεπ.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | Ταψί ψησίματος  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(λεπ.) |    |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί  | Θερμός Αέρας  | Ταψί ψησίματος  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί  | Θερμός Αέρας  | Ταψί ψησίματος  | 2 και 4   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | Μεταλλική σχάρα   | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm  | Θερμός Αέρας  | Μεταλλική σχάρα   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm   | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | Μεταλλική σχάρα   | 2   | 170   | 40 - 50   | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.  |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm   | Θερμός Αέρας  | Μεταλλική σχάρα   | 2   | 160   | 40 - 50   | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.  |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm   | Θερμός Αέρας  | Μεταλλική σχάρα   | 2 και 4   | 160   | 40 - 60   | Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.  |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ  | Θερμός Αέρας  | Ταψί ψησίματος  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -   |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ  | Θερμός Αέρας  | Ταψί ψησίματος  | 2 και 4   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | Ταψί ψησίματος  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Τοστ, 4 - 6 τεμάχια  | Γκριλ   | Μεταλλική σχάρα   | 4   | μέγ.  | 2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά                                    | Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.  |
| Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg   | Γκριλ   | Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη  | 4   | μέγ.  | 20 - 30   | Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά. |

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



#### Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.



#### Καθημερινή Χρήση

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

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



#### Αξεσουάρ

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

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

### 12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε

κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

#### Βήμα 1

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

#### Βήμα 2

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

#### Βήμα 3

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

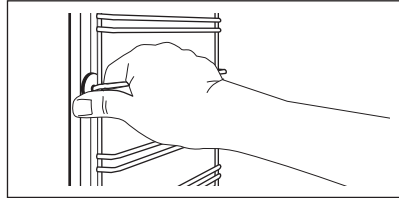
Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

## 12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών / καταλυτικοί πίνακες

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τους καταλυτικούς πίνακες για να καθαρίσετε τον φούρνο.

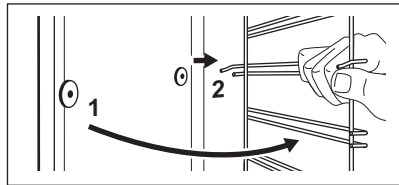
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου. Μπορεί να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

Υπάρχουν καταλυτικοί πίνακες στο εσωτερικό του φούρνου. Τα καταλυτικά πάνελ απορροφούν τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον καθαρισμό.

### Πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό


Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

### Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

#### Βήμα 1

Επιλέξτε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου:  250 °C  
Διάρκεια: 1 ώ

#### Βήμα 2

Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

#### Βήμα 3

Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.



## 12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

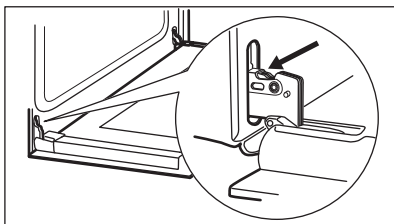


### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

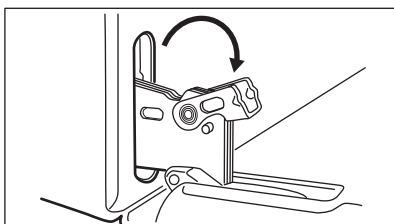
**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

**Βήμα 2** Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.

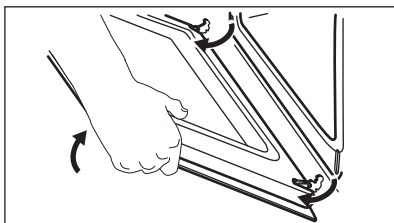


**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.

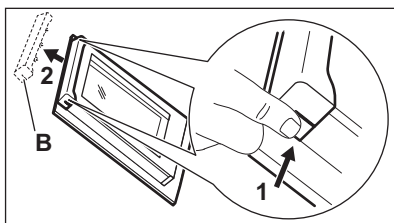


**Βήμα 5** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απαλειστεί το κλιπ.



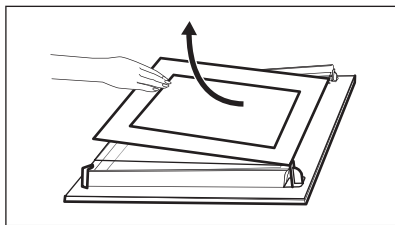
**Βήμα 6** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 7** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

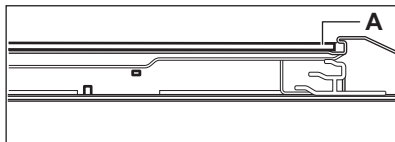


**Βήμα 8** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 9** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.



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



## 12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

| Βήμα 1   | Βήμα 2                               | Βήμα 3  |
|--|--------------------------------------|---|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. | Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. | Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. |

## Πίσω λαμπτήρας

**Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

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

**Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

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

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

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

### 13.2 Δεδομένα σέρβις

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

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

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (Mod.): .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Αριθμός σειράς (S.N.) .....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

|  |   |
|--|---|
| Όνομα προμηθευτή   | Electrolux                                |
| Ταυτότητα μοντέλου   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης   | 95.3                                      |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης  | A   |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία                | 0.95 kWh/κύκλο                            |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.81 kWh/κύκλο                            |
| Αριθμός κοιλοτήτων   | 1   |
| Πηγή θερμότητας  | Ηλεκτρική ενέργεια                        |
| Ένταση   | 72 l                                      |

|               |                        |         |
|---------------|------------------------|---------|
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος |         |
| Μάζα          | EOD3C50TX              | 30.4 kg |
|               | EOD5C50Z               | 30.5 kg |

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

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

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

### Μαγείρεμα με αέρα

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

### Υπολειπόμενη θερμότητα

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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

### Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|   |     |
|---|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 142 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 143 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                 | 146 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 148 |
| 5. KEZELŐPANEL.....                     | 148 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 149 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 149 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 151 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 153 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 154 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 154 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 157 |
| 13. HIBAEHÁRÍTÁS.....                   | 161 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 162 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....    | 163 |

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

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített 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 képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

590 (600) mm

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

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék

alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részei 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 csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

### Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

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



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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak 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 tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolósvacsot, 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 az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés

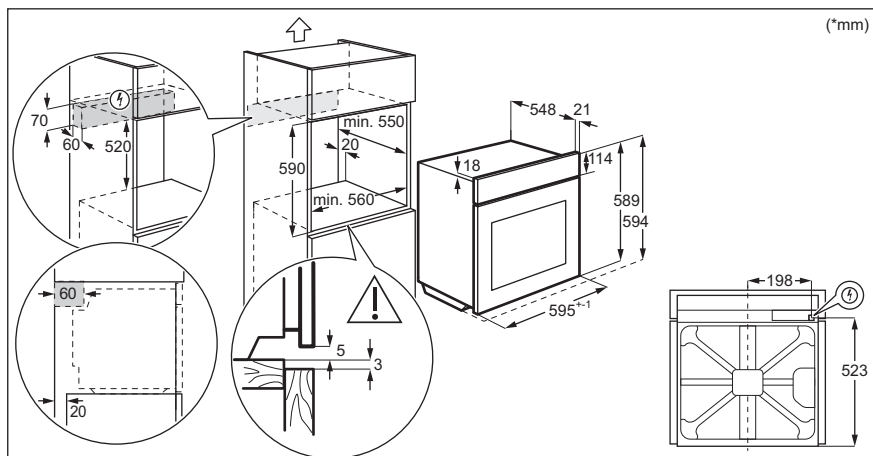
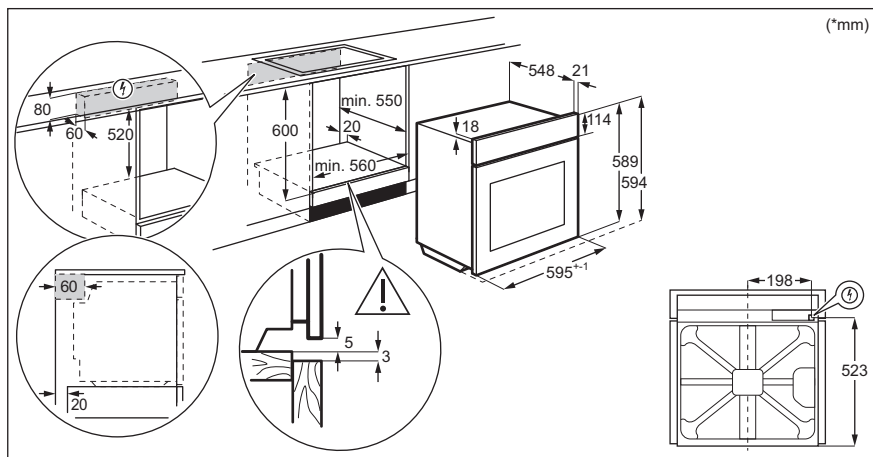


YouTube

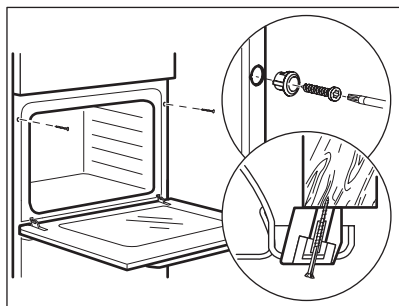
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



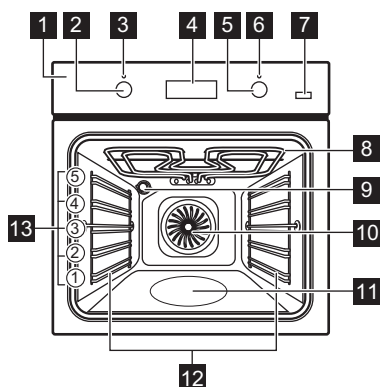


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



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

### 4.2 Tartozékok

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

- Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. KEZELŐPANEL

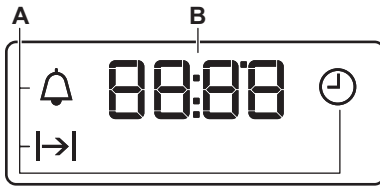
### 5.1 Visszahúzható gombok

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

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

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

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

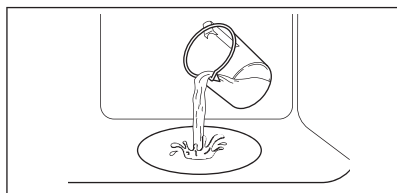
## 7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ







### FIGYELMEZTETÉS!



Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.



- 1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
- 2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
- i** A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.










- 3. lépés** Állítsa be a funkciót:  .  
Nyomja meg: . 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 percre, hogy párárt 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                |
|---|---------------------------|
| <b>0</b>  | A sütő ki van kapcsolva.  |
|  | A sütőlámpa bekapcsolása. |
|  | Sütő világítás            |

| Sütőfunkció   | Alkalmazás  |
|---|---|
|   | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. |

| Sütőfunkció   | Alkalmazás   |
|---|--|
| <br>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 tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |
| <br>Alsó sütés                 | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.   |
| <br>Kiolvasztás                | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.   |
| <br>Grill + Felső Sütés        | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grilleléséhez és piritós készítéséhez.  |
| <br>Infrasütés                 | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.  |
| <br>Pizza funkció              | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.  |

| Sütőfunkció  | Alkalmazás   |
|--|--|
| <br>Hagyományos sütés / Katalízis | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. A katalitikus tisztításra vonatkozó további tudnivalóért 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   |
|---|--|
| <br>Pontos idő   | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.   |
| <br>Időtartam    | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.   |
| <br>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!

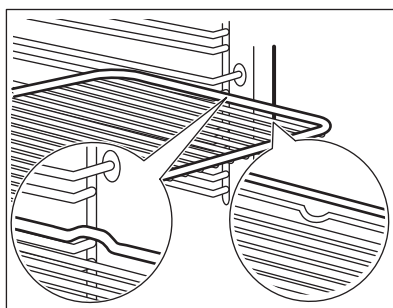
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

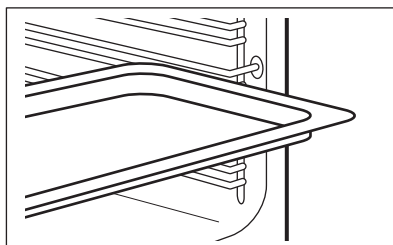
#### Huzalpolc:

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



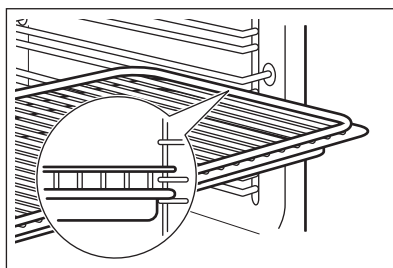
#### Sütőtálca / Mély tepsi:

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.

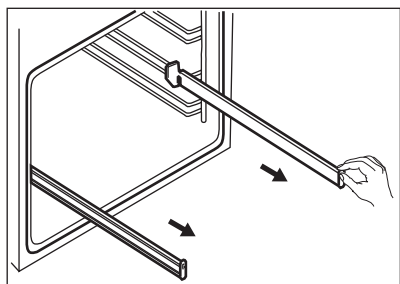


### 9.2 A teleszkópos sínek használata

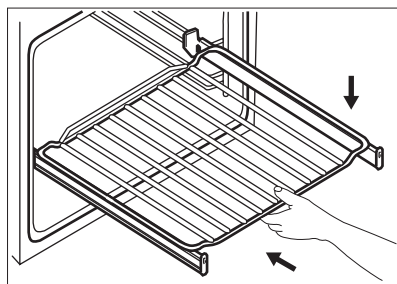
A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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.

#### Sütemény sütése

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

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

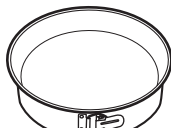
mennyiségeihez, miközben használja a  
készüléket.

## 11.2 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**



**Sütőedény**



**Bögrés sütemény**



**Tortasütő forma**

Sötét, nem visszatükröző  
felülettel  
28 cm-es átmérő






Sötét, nem visszatükröző fel-  
ülettel  
26 cm-es átmérő






Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5  
cm magasság

Sötét, nem visszatükröző  
felülettel  
28 cm-es átmérő

## 11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az  
alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|--|---|---|---|---|
| Édes sütemény, 12 db   | sütőtálca vagy csepptálca   | 175   | 3   | 40 - 50   |
| Péksütemény, 9 db  | sütőtálca vagy csepptálca   | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg   | huzalpolc   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Piskótarolád   | sütőtálca vagy csepptálca   | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Brownie  | sütőtálca vagy csepptálca   | 170   | 2   | 45 - 50   |
| Szufflé, 6 db  | kerámiapoharak huzalpolcon  | 190   | 3   | 45 - 55   |
| Gyümölcstorta alap   | tortaforma huzalpolcon  | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Lekváros piskóta   | sütőforma huzalpolcon   | 170   | 2   | 35 - 50   |
| Párolt hal, 0,3 kg   | sütőtálca vagy csepptálca   | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Hal egészben, 0,2 kg   | sütőtálca vagy csepptálca   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| 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   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|--|---|---|---|---|
| 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  | pizzaszerpenyő huzalpolcon  | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg   | sütőtálca vagy csepptálca   | 180   | 4   | 35 - 45   |

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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   | -   |
| 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   | -   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Piskóta<br>Ø26 cm ke-<br>rek sütőfor-<br>mában                                   | Hagyományos<br>sütés  | Sütőrács  | 2   | 170   | 40 - 50   | Melegítse elő a sütőt<br>10 percig.  |
| Piskóta<br>Ø26 cm ke-<br>rek sütőfor-<br>mában                                   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok   | Sütőrács  | 2   | 160   | 40 - 50   | Melegítse elő a sütőt<br>10 percig.  |
| Piskóta<br>Ø26 cm ke-<br>rek sütőfor-<br>mában                                   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok   | Sütőrács  | 2 és 4  | 160   | 40 - 60   | Melegítse elő a sütőt<br>10 percig.  |
| Linzer   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok   | Sütő tálca  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -  |
| Linzer   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok   | Sütő tálca  | 2 és 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Linzer   | Hagyományos<br>sütés  | Sütő tálca  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Pirítós, 4 -<br>6 db   | Grill   | Sütőrács  | 4   | max.  | 2 - 3 perc<br>egyik oldal; 2<br>- 3 perc má-<br>sik oldal                                   | Melegítse elő a sütőt 3<br>percig.   |
| Marhahús<br>hamburger,<br>6 db, 0,6 kg   | Grill   | Huzalpolc és<br>cseptálca   | 4   | max.  | 20 - 30   | Helyezze a huzalpol-<br>cot a negyedik szintre,<br>míg a cseptálcat a<br>harmadik szintre. A<br>sütési idő félidejében<br>fordítsa meg az ételt.<br>Melegítse elő a sütőt 3<br>percig. |

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



#### Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A 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 törülruhával 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

Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.

### 2. lépés

30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.

### 3. lépés

Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

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

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

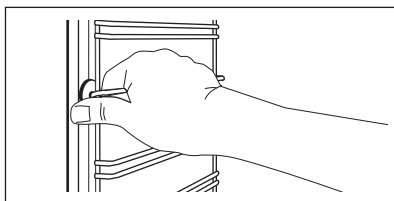
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

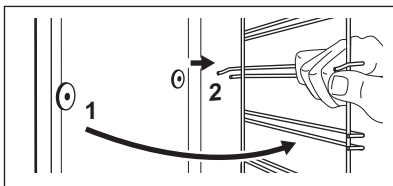
### 2. lépés

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



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki.

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütőszíneken található tartócsapok előre nézzenek.



## 12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtérben katalitikus panelek találhatók. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződések.

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

### Katalitikus tisztítás előtt


Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

### Sütőtisztítás katalitikus tisztítással

#### 1. lépés

Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét:  250 °C  
Időtartam: 1 ó

#### 2. lépés

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

#### 3. lépés

Miután a sütő lehült, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

## 12.5 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.

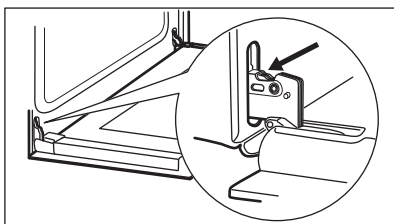


### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

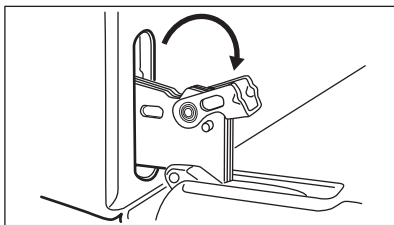
**1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.

**2. lépés** Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart.

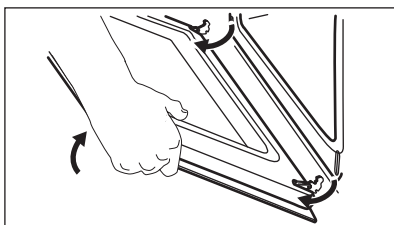


**3. lépés** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

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

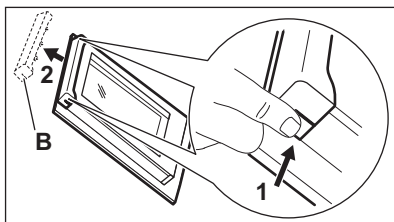


**5. lépés** Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögítítő kapocs kioldásához.



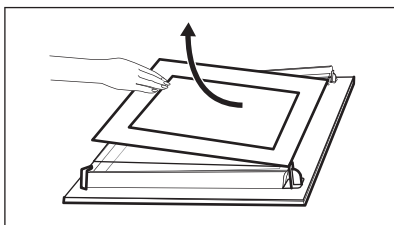
**6. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

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



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

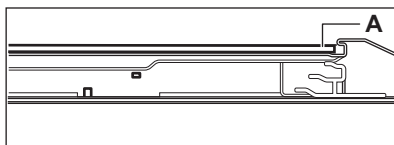
**9. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.



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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

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





## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A 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 lehül. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól. | 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 tömitése. | Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. |

| Probléma  | Ellenőrizze, ha...                               |
|---|--|
| A kijelzőn „12:00” látható.   | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |
| A víz kifolyik a sütőtér mélyedéséből.  | Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.          |
| Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hófok 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  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Energiatakarékosági szám   | 95.3                                      |         |
| Energiatakarékosági 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  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|  | EOD5C50Z                                  | 30.5 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 energiatkarékosági 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 ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### **Légkeveréses sütés**

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

### **Maradék hő**

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### **Ételek melegen tartása**

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

### **Konvekciós levegő (nedves)**

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

## **15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK**

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujon 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.

## БІЗ СІЗ ТУРАЛЫ ОЙЛАЙМЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рақмет. Сіз он жылдаған кәсіби тәжірибе және инновация арқылы пайда болған өнімді таңдадыңыз. Бірегей және стильді, ол сізді ескере отырып жобаланған. Оны әр пайдаланғанда тамаша нәтижелер алатыныңызға сенімді бола аласыз.

Electrolux компаниясына қош келдіңіз.

**Мынау үшін веб-сайтымызға кіріңіз:**



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

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

Жақсырақ қызмет алу үшін өніміңізді тіркеңіз:

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



Құрылғыңыз үшін аксессуарларды, шығын материалдарын және қосалқы бөлшектерді сатып алыңыз:

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


## ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚОЛДАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ


Өрқашан түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Өкілетті қызмет көрсету орталығымызға хабарласқанда, мына деректердің болуын қамтамасыз етіңіз: Үлгі, PNC, сериялық нөмір.

Бұл ақпаратты техникалық деректер тақтайшасынан табуға болады.

 Ескерту/сақтық-қауіпсіздік туралы ақпарат

 Жалпы ақпарат пен кеңестер

 Қоршаған орта туралы ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ

|  |     |
|--|-----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....               | 165 |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....             | 166 |
| 3. ОРНАТУ.....                             | 169 |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....                  | 171 |
| 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....                     | 171 |
| 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....         | 172 |
| 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....                   | 173 |
| 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....                  | 175 |
| 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....           | 176 |
| 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....                | 177 |
| 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                        | 178 |
| 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....                | 181 |
| 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....                  | 185 |
| 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....                   | 186 |
| 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 187 |

## 1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып жатқанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

### 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.

- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Тұмшапеш ыдыстарын немесе керек-жарақтарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғыны орнатпас бұрын, тұмшапештің есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

|  |              |
|--|--------------|
| Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік) | 590 (600) мм |
| Корпустың ені  | 560 мм       |
| Корпустың тереңдігі  | 550 (550) мм |
| Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі  | 594 мм       |
| Құрылғының артқы жағының биіктігі  | 576 мм       |
| Құрылғының алдыңғы жағының ені   | 595 мм       |
| Құрылғының артқы жағының ені   | 559 мм       |
| Құрылғының тереңдігі   | 569 мм       |
| Құрылғының кіріктірілген тереңдігі   | 548 мм       |
| Есік ашық кездегі тереңдігі  | 1022 мм      |
| Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау      | 560x20 мм    |
| Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған         | 1500 мм      |
| Бекіту бұрандалары   | 4x25 мм      |

## 2.2 Электр тогына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр

параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымна ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымнан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

**Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:**

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты

қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

| Жалпы қуаты (Вт) | Кабель секциясы (мм <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------------|
| ең көбі 1380     | 3 x 0.75                           |
| ең көбі 2300     | 3 x 1                              |
| ең көбі 3680     | 3 x 1.5                            |

Жер сымы (жасыл/сары кабель) фазалық және бейтарап кабельдерден (көк және қоңыр кабельдер) 2 см ұзын болуы керек.

### 2.3 Пайдалану



#### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл тұрмыстық (жай ішінде) мақсатта ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



#### ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шуңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс жұрындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Оны басқа мақсаттарға пайдалануға болмайды, мысалы, бөлмені жылыту.
- Өрқашан пештің есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

### 2.4 Күту менен тазалау



#### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.



- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмальды жуғыш заттармен тазаламаңыз.

## 2.5 Ішкі жарықтама



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе

құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

## 2.7 Қоқысқа тастау



### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмаған балалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

## 3. ОРНАТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 3.1 Кіріктіріп орнату

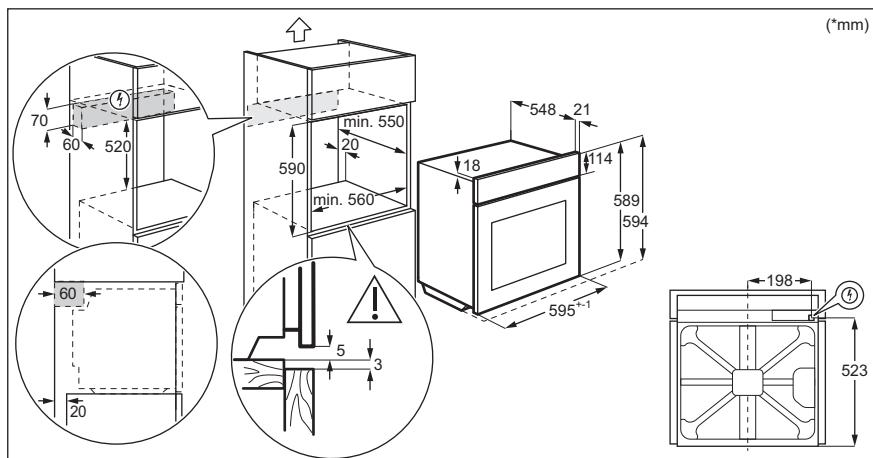
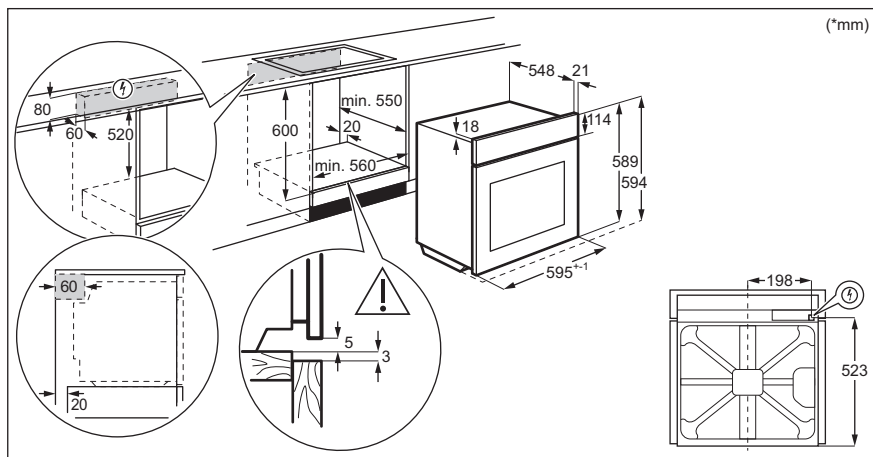


YouTube

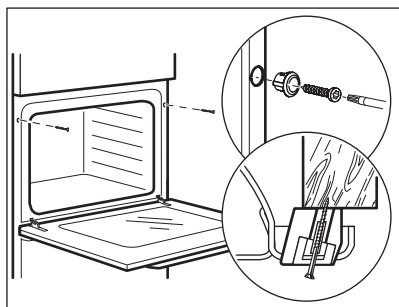
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



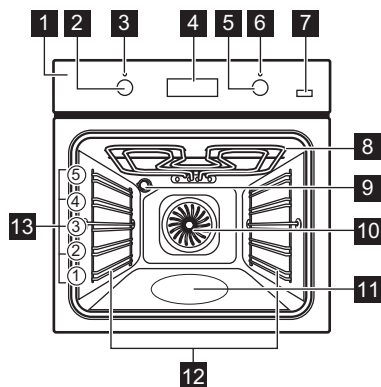


### 3.2 Тұмшпешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару панелі
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы / белгісі
- 4 Дисплей
- 5 (Температураны) басқару тетігі
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Plus Steam
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Корпустың белгіленген деңгейі
- 12 Сөрениң алмалы сырғытпалары
- 13 Сөре деңгейлері

### 4.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**  
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.

- **Сырғытпа жолдар**  
Телескоптық бағыттағыштар арқылы сөрелерді оңайырақ қоюға және алуға болады.

## 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

### 5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

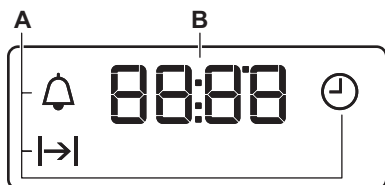
### 5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| — | Уақытты орнату үшін.          |
| ⌚ | Сағат функциясын орнату үшін. |
| + | Уақытты орнату үшін.          |



Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын қосуға және сөндіруге арналған.

### 5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер

## 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұшпашепстен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.



1-қадам

Сағатты орнатыңыз



2-қадам

Тұшпашепті тазалаңыз



3-қадам

Бос тұшпашепті алдын ала қыздырыңыз

1. **+**, **-** - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

1. Тұшпашептен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.
2. Тұшпашеп пен аксессуарларды жұмсақ шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.

1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: .  
Уақыт: 1 сағат
2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: .  
Уақыт: 15 мин.
3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: .  
Уақыт: 15 мин.

Тұшпашепті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұшпашепке салыңыз.

## 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

- 1-қадам** Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

**2-қадам** Температура.

**3-қадам** Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

### 7.2 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС



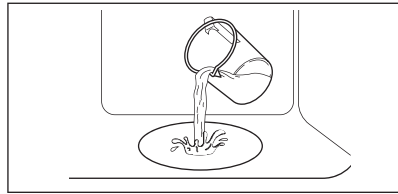
### ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.


- 1-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

- 2-қадам** Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.

① Корпустың белгіленген деңгейінің ең көп сыйымдылығы — 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе тұмшапеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.



- 3-қадам** Функцияны орнатыңыз: 


Басыңыз: . Индикатор жанады. Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

- 4-қадам** Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.

- 5-қадам** Ылғалды туғызу үшін бос тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

- 6-қадам** Тағамды пешке қойыңыз. «Кеңестер» тарауын қараңыз. Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.

- 7-қадам** Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.





 - пешті сөндіру үшін басыңыз. Индикатор сөнеді.

- 8-қадам** Функция аяқталғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.

- 9-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз. Қуыстың шығыңқы жерінен қалған суды кетіріңіз.

## 7.3 Қыздыру функциялары

| Қыздыру функциясы   | Қолдану  |
|---|--|
|  <p>Сендіру қалпы</p>  | Тұмшاپеш өшірулі.  |
|  <p>Шам</p>  | Шамды қосу.  |
|   <p>Желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС</p> | Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған.<br>Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20–40°C төменірек орнатыңыз.<br>Тағам пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған.<br>Қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған.                                   |
|  <p>Ылғалды желдеткішпен пісіру</p>  | Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азақы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. |
|  <p>Астыңғы қыздыру</p>  | Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.   |
|  <p>Жібiту</p>   | Тағам жібiту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.  |

| Қыздыру функциясы  | Қолдану   |
|--|---|
|  <p>Жылдам гриль</p>              | Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.  |
|  <p>Турбо-гриль</p>               | Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған.                      |
|  <p>Пицца функциясы</p>           | Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.   |
|  <p>Дәстүрлі пісіру / Каталит</p> | Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Каталитикалық тазалау туралы қосымша ақпарат алу үшін «Күтім және тазалау» тарауын қараңыз. |

## 7.4 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру




Бұл функция EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес энергия үнемдеу сыныбына және экодизайн талаптарына сай болу үшін пайдаланылды. EN 60350-1 стандарттына сай сыналады.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшاپеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшاپештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».


## 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ


### 8.1 Сағат функциялары

| Сағат функциясы  | Қолдану  |
|--|--|
| <br>Тәулік уақыты   | Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.  |
| <br>Ұзақтық         | Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.  |
| <br>Минут операторы | Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшапештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады. |

### 8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары

#### Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшапешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Өзгерту жолы: Тәулік уақыты




1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.



3-қадам  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.  
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшапеш өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

## Орнату жолы: Минут операторы

**1-қадам**  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.


**2-қадам**  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.  
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

**3-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

**4-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

## Бас тарту жолы: Сағат функциялары

**1-қадам**  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

**2-қадам** Басып тұрыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

## 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

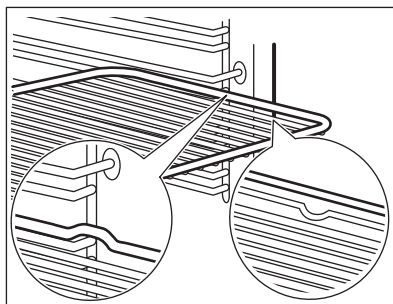
### 9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті  
арттырады. Дөңес тұстар аударылып

#### Торкөз сөре:

Сөрені сәрі тірегінің сөре бағыттағыштарының  
арасына итеріп, табандар төмен қарап  
тұрғанына көз жеткізіңіз.

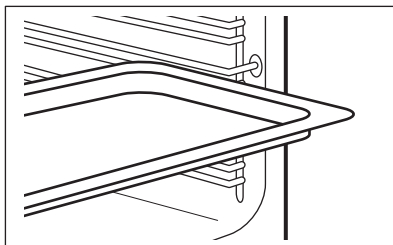
кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады.  
Сөренің айналасындағы биік жиік  
ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол  
бермейді.





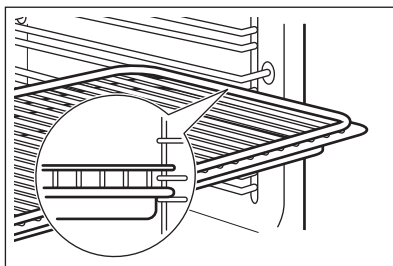
### Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



### Торкөз сөре, Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



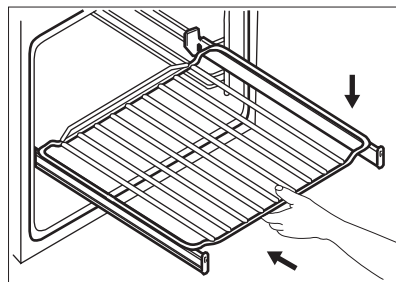
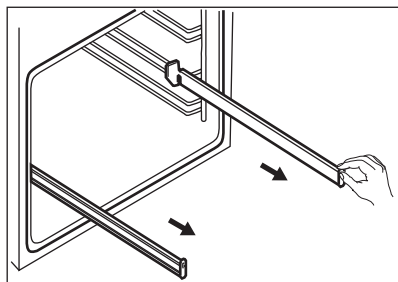
## 9.2 Сырғытпа жолдарды пайдалану

Сырғытпа жолдарды майлауға болмайды.

Пештің есігін жабар алдында, бағыттауыш жолдардың пешке әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

**1-қадам** Оң және сол жақ сырғытпа жолдарды тартып алыңыз.

**2-қадам** Тор сөрені бағыттауыш жолдарға салыңыз да, пештің ішіне абайлап итеріңіз.



## 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 10.1 Желдеткіш

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті

сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

## 10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшاپеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың

алдын алу үшін тұмшاپеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшاپеш қайта автоматты түрде қосылады.

## 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшاپештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшاپештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

#### Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшاپеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

#### Ет пен балықты пісіру

Тұмшاپеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы

тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Селі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшاپеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

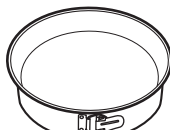
Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

### 11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру - ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.



Пирца ыдысы



Пісірме табақ



Қалыптар



Флан негізінің қалыбы

Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 28 см






Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 26 см






Керамика диаметрi 8 см, биіктігі 5 см

Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 28 см

### 11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| Тәтті булочкалар, 12 дана  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Булочкалар, 9 дана   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Пицца, мұздатылған, 0,35 кг  | темір сөре  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Швейцария орамасы  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Брауни   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Суфле, 6 дана  | тор сөреге қойылған керамика қалып  | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Қопсыма флан негізі  | тор сөреге қойылған флан негізі   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Виктория сәндвичі  | тор сөреге қойылған пісірме табақ   | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Тұтас балық еті, 0,2 кг  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Балықтың қоң еті, 0,3 кг   | тор сөреге қойылған пицца ыдысы   | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Кәуап, 0,5 кг  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Печенье, 16 дана   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Бадам печеньесі, 20 дана   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Маффин, 12 дана  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Тарталетка, 8 дана   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг  | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 2   | 35 - 45  |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| Вегетариан омлеті  | тор сөреге қойылған пицца ыдысы   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг   | пісірме науа немесе шұңғыл науа   | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Шағын кекстер, әр науада 20  | Дәстүрлі пісіру   | Пісіру науасы   | 3   | 170   | 20 - 30  | -   |
| Шағын кекстер, әр науада 20  | Желдеткішпен пісіру   | Пісіру науасы   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Шағын кекстер, әр науада 20  | Желдеткішпен пісіру   | Пісіру науасы   | 2 және 4  | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып  | Дәстүрлі пісіру   | Тор сөре  | 2   | 180   | 70 - 90  | -   |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып  | Желдеткішпен пісіру   | Тор сөре  | 2   | 160   | 70 - 90  | -   |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы                                       | Дәстүрлі пісіру   | Тор сөре  | 2   | 170   | 40 - 50  | Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.                                    |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы                                       | Желдеткішпен пісіру   | Тор сөре  | 2   | 160   | 40 - 50  | Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.                                    |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |   |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы                                       | Желдеткішпен пісіру   | Тор сөре  | 2 және 4  | 160   | 40 - 60  | Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.   |
| Шала ашыған нан  | Желдеткішпен пісіру   | Пісіру науасы   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -  |
| Шала ашыған нан  | Желдеткішпен пісіру   | Пісіру науасы   | 2 және 4  | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Шала ашыған нан  | Дәстүрлі пісіру   | Пісіру науасы   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Қыздырылған нан, 4–6 дана  | Гриль   | Тор сөре  | 4   | макс.   | бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут  | Тұмшاپешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз.   |
| Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг  | Гриль   | Тор сөре және май жинайтын таба   | 4   | макс.   | 20 - 30  | Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз. |

## 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалауға қатысты ескерім



#### Жуғыш заттар

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Корпустың айналасы мен есіктің тығыздағышын тексеріңіз және тазалаңыз.

Металл беттерді тазалау үшін тазартқыш ерітіндіні қолданыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Оны каталитті бет үшін қолданбаңыз.



**Күнделікті қолдану**

Корпусты әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа қалдық жиналса, өрт қаупін тудыруы мүмкін.

Тұмшапештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін тұмшапешті тағам пісіру алдында 10 минут іске қосыңыз. Тағамды пеште 20 минуттан артық сақтамаңыз. Пайдаланып болған сайын табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



**Керек-жарақтар**

Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жұмсақ жуғыш затты пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз..

Күйдірмейтін керек-жарақтарды жеміргіш тазартқышты немесе өткір қырлы заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

## 12.2 Тазалау жолы: Қуыстың шығыңқы жері

Бумен пісіргеннен кейін, әктас қалдықтарын кетіру үшін қуыстың бедерін тазалаңыз.

**1-қадам**

Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын пайдаланыңыз.

**2-қадам**

Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.

**3-қадам**

Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

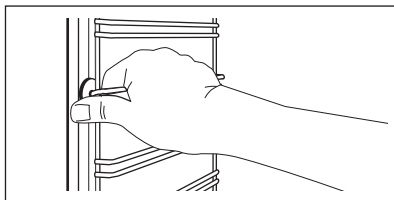
Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тұмшапешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

## 12.3 Қалай алып тастау керек: Сөре сырғытпалары / каталитті панельдер

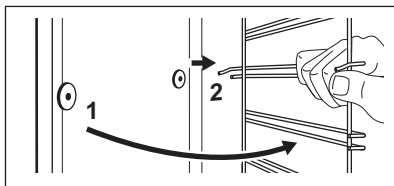
Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпаларын/ каталитті панельдерді алыңыз.

**1-қадам** Тұмшапешті сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.

**2-қадам** Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз. Сөре сырғытпасы және каталитті панельді тұрған жерінде артқы жағынан ұстаңыз. Тұмшапештің қабырғаларына каталитті панельдер бекітілмеген. Сөре сырғытпаларын алған кезде олар құлап кетуі мүмкін.



- 3-қадам** Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.
- 4-қадам** Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз. Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.



## 12.4 Пайдалану жолы: Каталитикалық тазалау

Қуыста каталитикалық панельдер болады. Каталитикалық панельдер катализ барысында майды сіңіреді.

Каталитикалық қаптаманың түсінің өзгеруі не ондағы дақтар тазалауға еш әсер етпейді.

### Каталитикалық тазалаудан бұрын


Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.

Аксессуарлардың барлығын .

Пеш едені мен ішкі есік әйнегін жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.

### Пешті каталитикалық тазалау арқылы тазалаңыз

#### 1-қадам

Тұмшапештің функциясын және температурасын орнатыңыз:  250°C  
Ұзақтығы: 1 сағат

#### 2-қадам

Тазалағаннан кейін тұмшапеш функцияларының тұтқасын «өшіру» күйіне қарай бұраңыз.

#### 3-қадам

Пеш суыған кезде пештің қуысын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

## 12.5 Қалай алып тастау және орнату керек: Есік

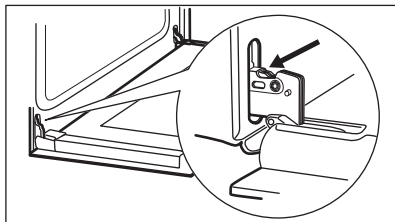
Тұмшапештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



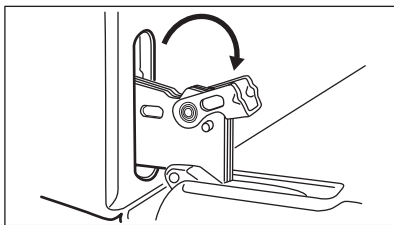
### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

- 1-қадам** Есікті толығымен ашып, екі топсаны ұстап тұрыңыз.
- 2-қадам** Екі топсадағы тетіктерді толық көтеріңіз және бұраңыз.

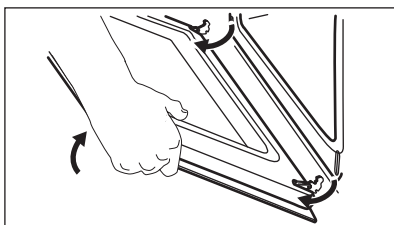


**3-қадам** Тұшпапештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



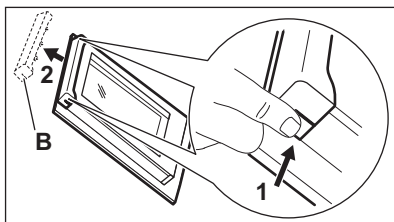
**4-қадам** Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.

**5-қадам** Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.

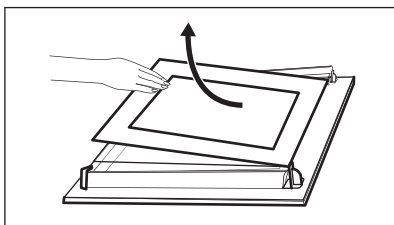


**6-қадам** Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

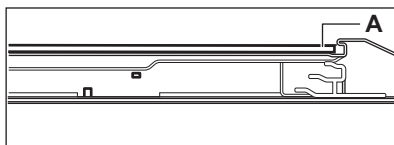
**7-қадам** Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.



**8-қадам** Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.



**9-қадам** Тазалағаннан кейін шыны панель мен пештің есігін орнатыңыз.



Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның будыры сезілмеуге тиіс. Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі. Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



## 12.6 Қалай ауыстырасыз: Шам



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

### Шамды ауыстырмас бұрын:

| 1-қадам  | 2-қадам                    | 3-қадам                          |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| Пешті сөндіріңіз. Тұшпапеш әбден суығанша күтіңіз. | Пешті розеткадан ағытыңыз. | Пештің табанына шүберек төсеңіз. |

### Артқы шам

|         |  |
|---------|--|
| 1-қадам | Шамның қақпағын алу үшін бұраңыз.                              |
| 2-қадам | Шыны қақпағын тазалаңыз.                                       |
| 3-қадам | Шамды 300 °C градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз. |
| 4-қадам | Шыны қақпағын орнатыңыз.                                       |

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге еңбеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

| Мәселе                           | Мынаны тексеріңіз:  |
|----------------------------------|---|
| Тұшпапеш қызбайды.               | Сақтандырғыш күйіп кеткен.  |
| Есіктің тығыздағышы зақымдалған. | Тұшпапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |

| Мәселе  | Мынаны тексеріңіз:                                    |
|---|---|
| Дисплейде «12.00» көрсетіледі.  | Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз. |
| Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.  | Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.                      |
| Функцияның қанағаттанарлық емес пісіру өнімділігі: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС . | Сіз қуыстың шығыңқы жерін сумен толтырдыңыз.          |
| Шам жұмыс істемейді.  | Шам күйіп кеткен.                                     |

### 13.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы тұмшاپеш қуысының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшاپештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

**Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:**

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Моделі (MOD.)         | ..... |
| Өнім нөмірі (PNC)     | ..... |
| Сериялық нөмір (S.N.) | ..... |

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 14.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Жабдықтаушының аты  | Electrolux                                |         |
| Модель идентификаторы   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Қуат тиімділігі индексі   | 95.3                                      |         |
| Қуат тиімділігі сыныбы  | A   |         |
| Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат  | 0.95 кВт/сағ/цикл                         |         |
| Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0.81 кВт/сағ/цикл                         |         |
| Сызаттардың саны  | 1   |         |
| Жылу көзі   | Электр қуаты                              |         |
| Дыбыс деңгейі   | 72 л                                      |         |
| Пештің түрі   | Кіріктірілген тұмшاپеш                    |         |
| Салмағы   | EOD3C50TX                                 | 30.4 кг |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 кг |

\* Еуропалық Одақ үшін ЕО-тың 65/2014 және 66/2014 регламентіне сәйкес.

Беларусь Республикасы үшін 2478-2017 бағдарламалық жасақтаманың техникалық бюллетеніне сәйкес, G қосымшасы; БЖТБ 2477-2017, А және В қосымшасы.

Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

EN 60350-1 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 1-бөлім: Плиталар, тұмшاپештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

### 14.2 Қуатты үнемдеу



Тұмшاپештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрғанда тұмшاپеш есігі жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде тұмшاپештің есігін тым жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұмшاپешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

#### **Желдеткішпен пісіру**

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

#### **Қалдық қызу**

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұмшاپештің температурасын

пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұмшاپеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


#### **Тағамды жылы ұстау**


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

#### **Ылғалды желдеткішпен пісіру**

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|  |     |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....             | 189 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 190 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 193 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 194 |
| 5. VADĪBAS PANELIS.....                  | 195 |
| 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 195 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 196 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....              | 198 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....              | 199 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS.....                 | 200 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI.....             | 201 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....              | 204 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 208 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 208 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU..... | 209 |

## 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem līdz 8 gadu vecumam un personām ar plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem piekļūt iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības opcija, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

|   |              |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (600) mm |
| Skapīša platums   | 560 mm       |
| Skapīša dziļums   | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums   | 594 mm       |
| Ierīces aizmugures augstums   | 576 mm       |
| Ierīces priekšpusē platums  | 595 mm       |
| Ierīces aizmugures platums  | 559 mm       |
| Ierīces dziļums   | 569 mm       |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums   | 548 mm       |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm  | 1022 mm      |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā    | 560x20 mm    |

|  |         |
|--|---------|
| Strāvas kabeļa garums.                               | 1500 mm |
| Kabelis tiek novietots aiz-<br>mugurējā labajā stūrī |         |
| Montāžas skrūves                                     | 4x25 mm |

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētajiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu.
- Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## **2.4 Aprūpe un tīršana**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.

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

## **2.5 Iekšējais apgaismojums**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## **2.6 Serviss**

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

## **2.7 Utilizācija**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.



- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

### 3. UZSTĀDĪŠANA



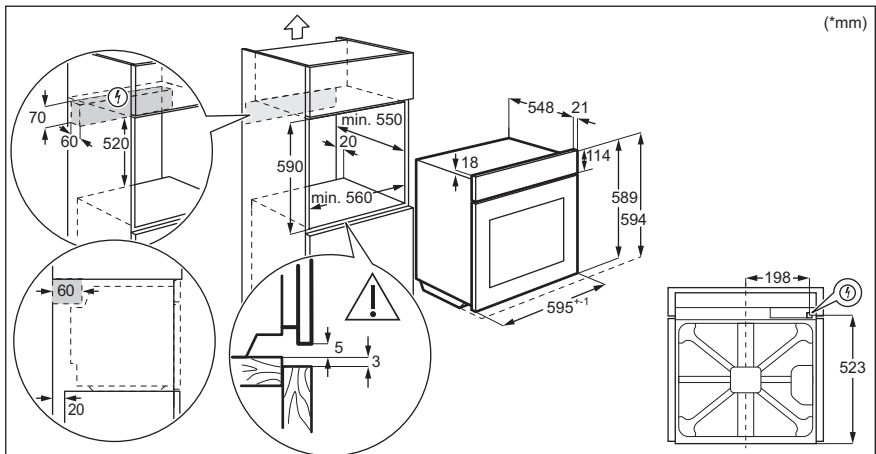
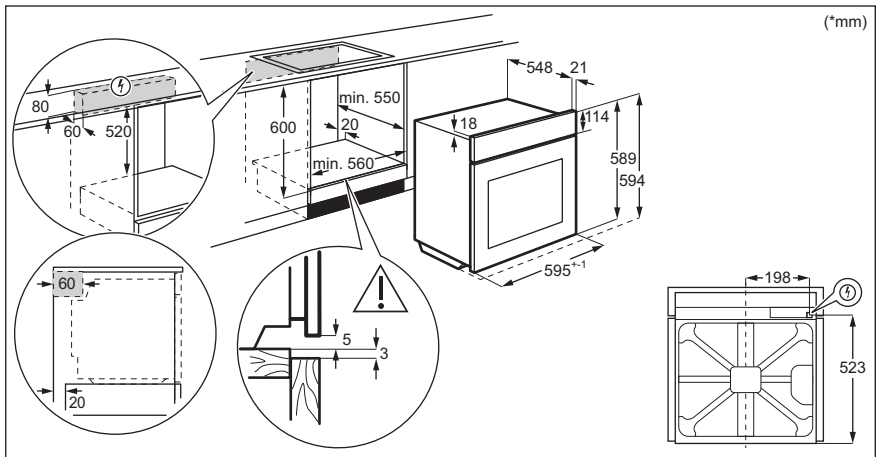
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 3.1 Iebūve

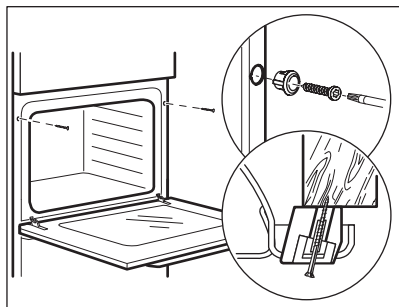


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

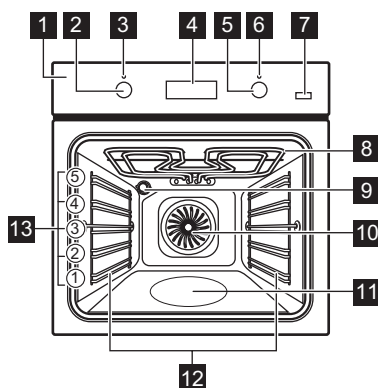


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



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

### 4.2 Papildpiederumi

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



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

## 5. VADĪBAS PANELIS

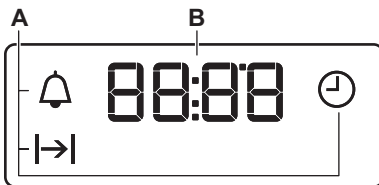
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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

### 5.2 Sensora lauki/taustiņi

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

### 5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

## 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis

Iestatiet pulksteni



2. solis

Cepeškrāsns tīrīšana



3. solis

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p>1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.</p> | <p>1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.</p> <p>2. Nofīriet cepeškrāsni un piederumus ar mikstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.</p> | <p>1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br/>Ilgums: 1 h.</p> <p>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br/>Ilgums: 15 min.</p> <p>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  .<br/>Ilgums: 15 min.</p> |
|--|---|--|

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

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

- 2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

- 3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

### 7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

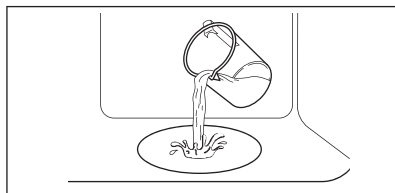


### BRĪDINĀJUMS!


Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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








- 2. solis** Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.
- Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.







- 3. solis** Iestatiet funkciju: .  
Nospiediet: . Iedegas indikators. Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.
- 4. solis** Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.
- 5. solis** Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>6. solis</b> | ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.<br>Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”.<br>Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvītas.   |
| <b>7. solis</b> | pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnī.<br>Nospiediet  , lai izslēgtu cepeškrāsnī. Indikators izslēdzas. |
| <b>8. solis</b> | Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.  |
| <b>9. solis</b> | Pārliecinieties, ka cepeškrāsnis ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.   |

## 7.3 Karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija  | Lietošana   |
|--|---|
| <br>Izslēgts stāvoklis  | Cepeškrāsnis ir izslēgta.   |
| <br>Apgaismojums (lampa)  | Apgaismojuma ieslēgšanai.   |
|  <br>Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī.<br>Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.<br>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. |
| <br>Ventil. kars. ar mitrumu  | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.                         |
| <br>Apakškarsēšana  | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.  |
| <br>Atkausēšana   | Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.   |

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

## 7.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu




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

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.


## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija  | Lietošana   |
|---|---|
| <br>Diennakts laiks    | Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.  |
| <br>Darb. laiks        | Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.  |
| <br>Laika atgādinājums | Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta. |

### 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

#### Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrānsi elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

**+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

#### Kā mainīt: Diennakts laiks



**1. solis**  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

**2. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

#### Darb. laiks iestatīšana

**1. solis** Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.





**2. solis**  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

**3. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.  
Displejā redzams:   
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.



**4. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

**5. solis** Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

## Laika atgādinājums iestatīšana

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.
- 2. solis** ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

## Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

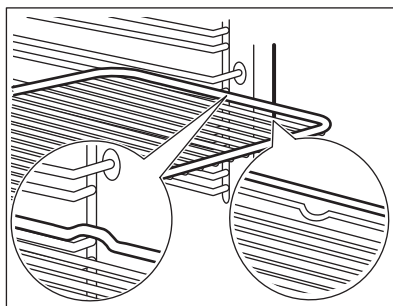
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.  
Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos.

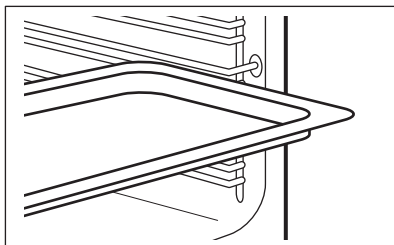
#### Restots plaukts:

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

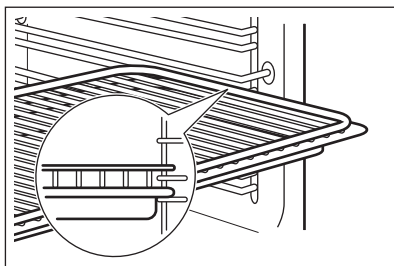
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.



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



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



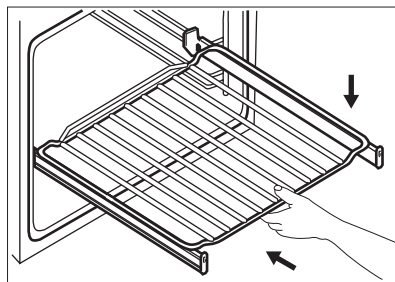
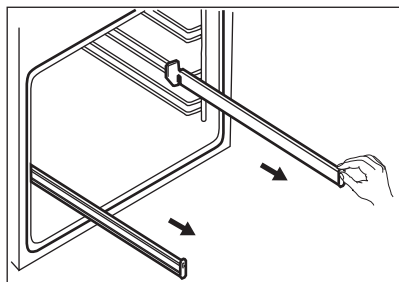
## 9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

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

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



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

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

dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.



## 10.2 Drošības termostats

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

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

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

#### Kūku cepšana

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

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

#### Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

#### Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

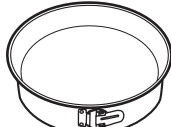
### 11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs



Podiņi

Keramikas  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums













Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs

### 11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Saldās bulciņas, 12 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 175   | 3   | 40 - 50   |
| Bulciņas, 9 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Pica, saldēta, 0,35 kg   | restots plaukts   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Rulete   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Šok. kekss ar riek-<br>stiem   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 170   | 2   | 45 - 50   |
| Suflē, 6 gabali  | keramikas ramekīni uz restotā<br>plaukta  | 190   | 3   | 45 - 55   |
| Biskvītkūkas pīrāga<br>pamatne   | forma ar līdzenu pamatni uz<br>restotā plaukta                                    | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Biskvītkūka ar pildjū-<br>mu   | sacepuma forma uz restotā<br>plaukta  | 170   | 2   | 35 - 50   |
| Apvārīta zivs, 0,3 kg  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 2   | 35 - 45   |
| Zivs, vesela, 0,2 kg   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Zivs fileja, 0,3 kg  | picas paplāte uz restotā plauk-<br>ta   | 170   | 3   | 30 - 40   |
| Apvārīta gaļa, 0,25 kg   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Šašliks, 0,5 kg  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 3   | 40 - 50   |
| Cepumi, 16 gabali  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 150   | 2   | 30 - 45   |
| Mandelcepumi, 20<br>gabali   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Mufini, 12 gabali  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Pikantā mīkla, 16 ga-<br>bali  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Smilšu mīklas cepu-<br>mi, 20 gabali   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 150   | 2   | 40 - 50   |
| Augļu kūkas, 8 gabali  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Dārzeni, apvārīti, 0,4<br>kg   | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na   | 180   | 2   | 35 - 45   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Veģetārā omlete  | picas paplāte uz restotā plaukta  | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg   | cepamā paplāte vai dziļā pannā  | 180   | 4   | 35 - 45   |

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Mazas kūciņas, 20 paplātē  | Tradicionālā gatavošana   | Cepamā Paplāte  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Mazas kūciņas, 20 paplātē  | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā Paplāte  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Mazas kūciņas, 20 paplātē  | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā Paplāte  | 2 un 4  | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm  | Tradicionālā gatavošana   | Restots plaukts   | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm  | Karsēšana ar ventilatoru  | Restots plaukts   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm   | Tradicionālā gatavošana   | Restots plaukts   | 2   | 170   | 40 - 50   | Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.                                      |
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm   | Karsēšana ar ventilatoru  | Restots plaukts   | 2   | 160   | 40 - 50   | Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.                                      |
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm   | Karsēšana ar ventilatoru  | Restots plaukts   | 2 un 4  | 160   | 40 - 60   | Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.                                      |
| Smilšu mīkla   | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā Paplāte  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -   |
| Smilšu mīkla   | Karsēšana ar ventilatoru  | Cepamā Paplāte  | 2 un 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |

|  |  |  |  |  |  |    |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  |   |   |   | (°C)  | (min.)  |   |
| Smilšu mīkla   | Tradicionālā gatavošana   | Cepamā Pa-plāte   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Graudziņš, 4-6 gabali  | Grils   | Restots plaukts   | 4   | maks.   | 2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses                           | Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.   |
| Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg   | Grils   | Restotais plaukts un dziļā cepešpanna   | 4   | maks.   | 20 - 30   | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes. |

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.



#### Lietošana iekšienā

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

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



#### Papildpiederumi

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

Neīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

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

### 1. solis.

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

### 2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

### 3. solis.

Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

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

## 12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

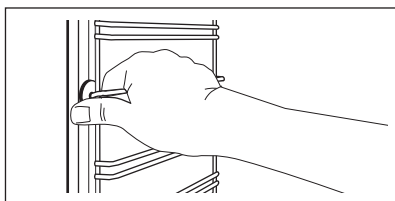
Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsns iekšpusi.

### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

### 2. solis

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

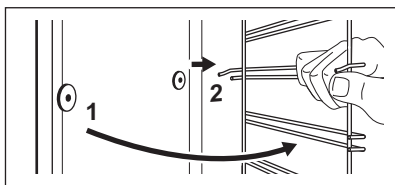


### 3. solis

Pavelciet plauktu balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

### 4. solis

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.



## 12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzšūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

### Pirms katalītiskās tīrīšanas


Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visusiederumus.

Noīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

## Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu

### 1. solis

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

### 2. solis

Pēc tīrīšanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts.

### 3. solis

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

## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

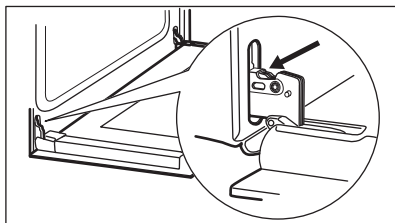


### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

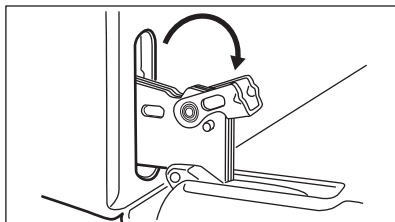
**1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

**2. solis** Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.

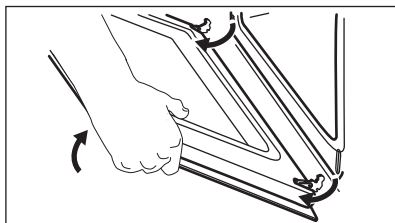


**3. solis** Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

**4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.

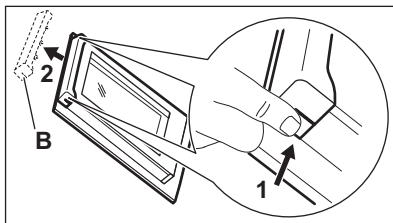


**5. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa bīvi.



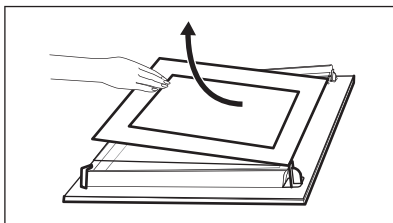
**6. solis** Paveiciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

**7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliedzieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



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

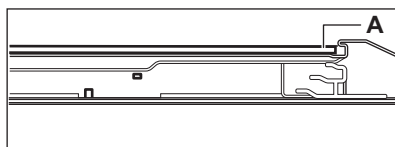
**9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.



Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliedzieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav rauļņš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliedzieties, ka iekšējais stikla panelis līgzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

### Pirms nomaināt lampu:

#### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

#### 2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

#### 3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

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

**2. solis** Noīriet stikla pārsegu.

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

**4. solis** Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma               | Pārbaudiet, vai:   |
|------------------------|--|
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs.  |
| Bojāta durvju blīve.   | Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |

| Problēma  | Pārbaudiet, vai:   |
|---|--|
| Displejā redzams "12.00".   | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestāties dienakts laiku. |
| No cepeškrāsns tīltnes reljefa tek ūdens.                                   | Cepeškrāsns tīltnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.            |
| Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS . | Iepildījāt ūdeni tīltnes tvertnē.                            |
| Nestrādā lampiņa.   | Spuldze ir izdegusi.   |

### 13.2 Servisa dati

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

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

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|  |   |
|--|---|
| Piegādātāja nosaukums  | Electrolux                                |
| Modeļa identifikācija  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| Energoefektivitātes indekss  | 95.3                                      |
| Energoefektivitātes klase  | A   |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0.95 kWh/ciklā                            |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.81 kWh/ciklā                            |
| Kameru skaits  | 1   |
| Siltuma avots  | Elektrība                                 |



|                   |                        |         |
|-------------------|------------------------|---------|
| Skajums           | 72 l                   |         |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |         |
| Svars             | EOD3C50TX              | 30.4 kg |
|                   | EOD5C50Z               | 30.5 kg |

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana


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

### Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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


## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....        | 211 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....       | 212 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                 | 215 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....         | 217 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS.....          | 217 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 218 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....      | 218 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....      | 220 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....         | 222 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....     | 223 |
| 11. PATARIMAI.....                | 223 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....     | 227 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....        | 230 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....    | 231 |
| 15. APLINKOS APSAUGA.....         | 232 |

## 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 lempuotę 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



#### ISPĖJIMAS!

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 spintelėlių.
- 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 ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje                  | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm   |
| Montavimo varžtai  | 4x25 mm   |

## 2.2 Elektros prijungimas



### ISPĖJIMAS!

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 vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. 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), žeminimo

nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas



### ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventilacinės 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 atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį 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 įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## **2.7 Išmetimas**



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

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

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

### 3. ĮRENGIMAS



#### ĮSPĖJIMAS!

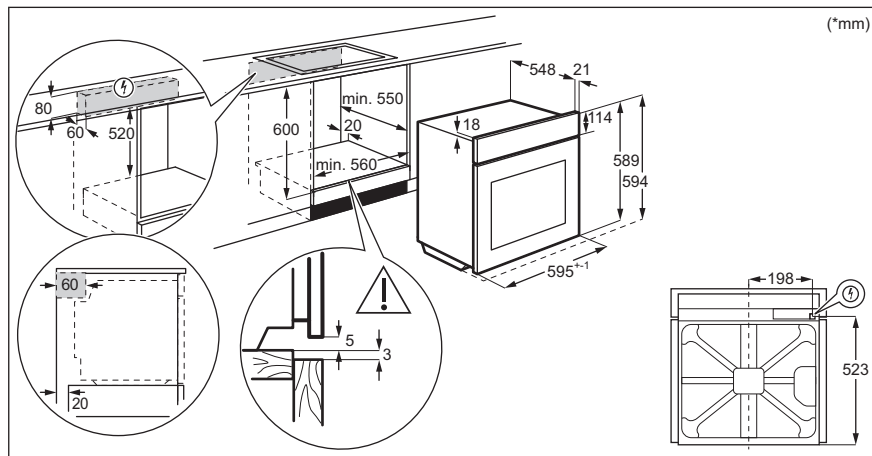
Žr. saugos skyrius.

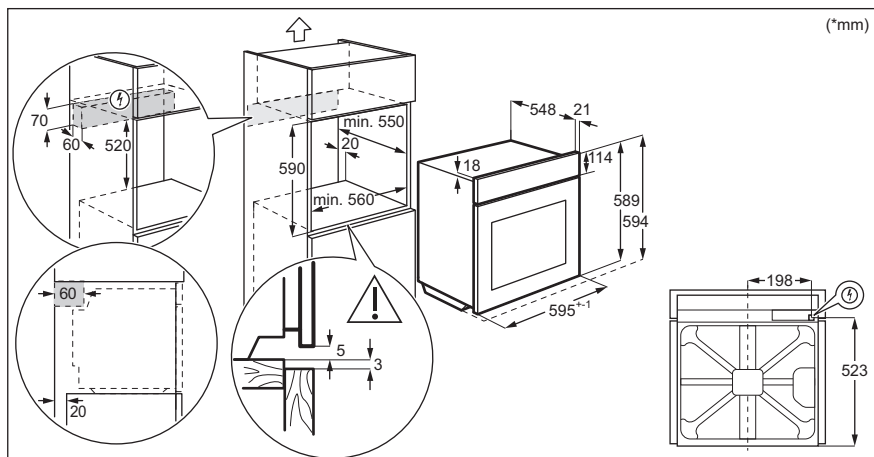
#### 3.1 Įrengimas balduose



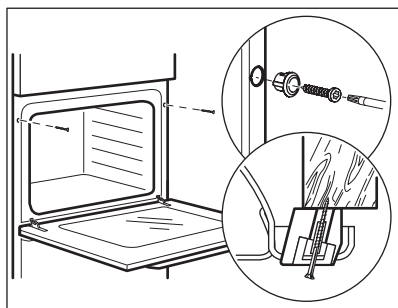
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





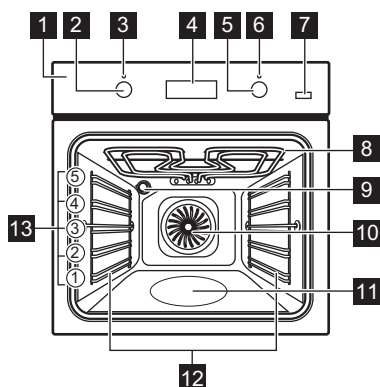
### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų





## 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
- 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

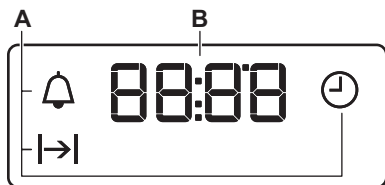
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

|   |   |
|---|---|
| — | Laikui nustatyti.                                     |
| ⌚ | Laikrodžio funkcijai nustatyti.                       |
| + | Laikui nustatyti.                                     |
| 🔥 | Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti. |

## 5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

| Laikrodžio nustatymas  | Išvalykite orkaitę   | Įkaitinkite tuščią orkaitę   |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>+</b>, <b>-</b> – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</li><li>2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 1 val.</li><li>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min.</li><li>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  . Laikas: 15 min.</li></ol> |
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.  |  |  |

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

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

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>2-as veiksmas</b> | Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .   |
| <b>3-as veiksmas</b> | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę. |

## 7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

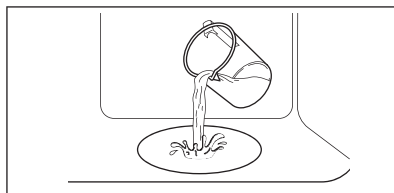


### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

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

**2-as veiksmas** Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.  
 ① 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**

Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis

**Kaitinimo funkcija** **Naudojimo sritis**



Įjungti lemputę.

Orkaitės apšvietimas

## Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLIUS

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju.

Skirta padidinti drėgną gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškiają plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Spartus kepimas ant grotelių

Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

## Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos funkcija

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiams 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 mirksėti ir ekrane matysite laiką.



### Kaip pakeisti: Dienos laikas




**1-as veiksmas**  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

**2-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

### Kaip nustatyti Trukmė

**1-as veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.



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


**3-ias veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.  
Valdymo skydelyje matysite: .  
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

**4-as veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**5-as veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

### Kaip nustatyti Laikmatis


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

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

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

**4-as veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

### Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

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

## Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

### 2-as veiks- mas

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

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

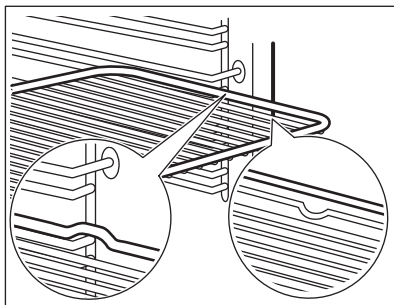
### 9.1 Priedų naudojimas

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

#### Grotelės:

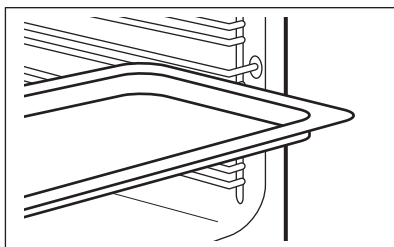
Istumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

Aukštas lentynos kraštelis neeis prikaistuvii  
nuo jos nuslysti.



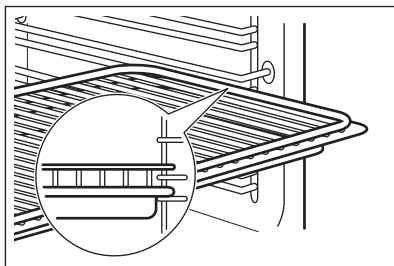
#### Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



#### Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

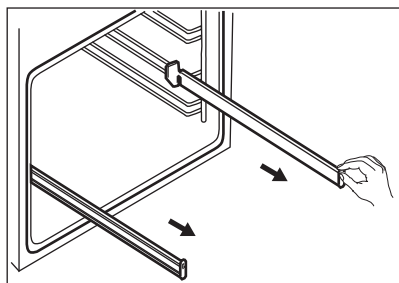
Istumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

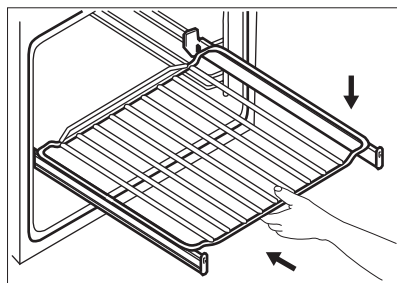
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

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



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

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



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

### 10.2 Apsauginis termostatas

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

## 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtytys.

Lentynų padėtytys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

#### Pyragų kepimas

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

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

### Mėsos ir žuvis ruošimas

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

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištryktų skysčiai.

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

### Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminatė, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus

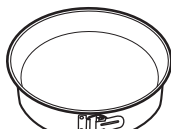
virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo indas



Kepimo indas



Keraminiai indeliai



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens






Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens

Keraminė kaitlentė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio






Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Saldžios bandelės, 12 vnt.   | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 175   | 3   | 40–50   |
| Bandelės, 9 vnt.   | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 180   | 2   | 35–45   |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg   | grotelės  | 180   | 2   | 45–55   |
| Šveicariškas vyniotinis  | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 170   | 2   | 30–40   |
| Šokoladinis pyragas  | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 170   | 2   | 45–50   |
| Suflė, 6 vnt.  | keraminiai indeliai ant grotelių  | 190   | 3   | 45–55   |
| Biskvitinis pagrindas  | apkepo skarda ant grotelių  | 180   | 2   | 35–45   |
| Viktorijos pyragaičiai   | kepimo indas ant grotelių   | 170   | 2   | 35–50   |
| Troškinta žuvis, 0,3 kg  | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 180   | 2   | 35–45   |
| Žuvis, 0,2 kg  | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda   | 180   | 3   | 25–35   |
| Žuvies filė, 0,3 kg  | picos kepimo indas ant grotelių   | 170   | 3   | 30–40   |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Virta mėsa, 0,25 kg  | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 180   | 3   | 35–45   |
| Šašlykas, 0,5 kg   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 180   | 3   | 40–50   |
| Sausainiai, 16 vnt.  | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 150   | 2   | 30–45   |
| Migdolų sausainiai,<br>20 vnt.   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 180   | 2   | 45–55   |
| Keksiukai, 12 vnt.   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 170   | 2   | 30–40   |
| Aštrūs tešlainiai, 16<br>vnt.  | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 170   | 2   | 35–45   |
| Smėliniai sausainiai,<br>20 vnt.   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 150   | 2   | 40–50   |
| Tartelėtės, 8 vnt.   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 170   | 2   | 30–40   |
| Daržovės, virtos, 0,4<br>kg  | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 180   | 2   | 35–45   |
| Vegetariškas omletas   | picos kepimo indas ant grote-<br>lių  | 180   | 3   | 35–45   |
| Viduržemio jūros dar-<br>žovės, 0,7 kg   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda  | 180   | 4   | 35–45   |

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Maži pyra-<br>gaičiai, 20<br>vienetų<br>skardoje                                   | Viršutinis/<br>apatinis kaiti-<br>nimas   | Kepimo skar-<br>da  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Maži pyra-<br>gaičiai, 20<br>vienetų<br>skardoje                                   | Karšto oro<br>srautas   | Kepimo skar-<br>da  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
| 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   | [kaitinkite orkaitę, 10 minučių  |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma   | Karšto oro srautas  | Grotelės  | 2   | 160   | 40 - 50   | [kaitinkite orkaitę, 10 minučių  |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma   | Karšto oro srautas  | Grotelės  | 2 ir 4  | 160   | 40 - 60   | [kaitinkite orkaitę, 10 minučių  |
| Trapios tešlos kepiniai  | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -  |
| Trapios tešlos kepiniai  | Karšto oro srautas  | Kepimo skarda   | 2 ir 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Trapios tešlos kepiniai  | Viršutinis/apatinis kaitinimas  | Kepimo skarda   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Skrebutis, 4–6 vienetai  | Grilis  | Grotelės  | 4   | maks.   | 2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė  | Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.  |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg   | Grilis  | Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas                        | 4   | maks.   | 20 - 30   | Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes. |

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### 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.

Metallinius 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 šveičiamojų 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

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

#### 2-as veiksmas

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

#### 3-as veiksmas

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu su drėkinta minkšta šluoste.

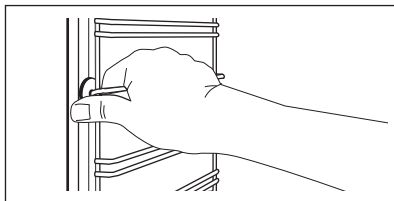
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

### 12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramas / katalizines plokštes

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

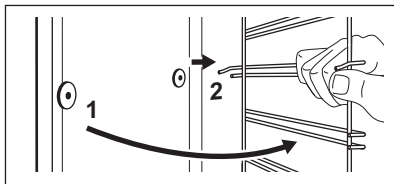
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

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



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

**4-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus.

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

### Prieš katalitinį valymą


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

### Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija

#### 1-as veiksmas

Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą:  250 °C  
Trukmė: 1 val.

#### 2-as veiksmas

Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenelę į išjungimo padėtį.

#### 3-ias veiksmas

Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

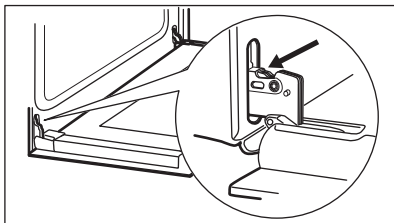


### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

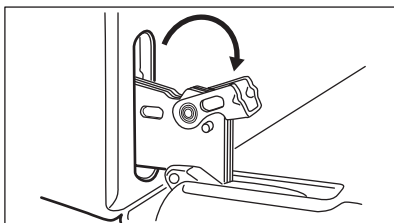
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir visiškai pasukite svirtelės, esančias ant abiejų lankstų.

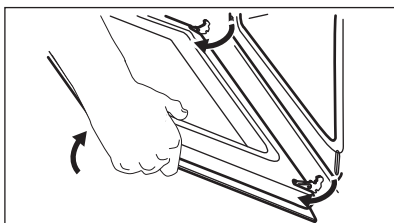


**3-as veiksmas** Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

**4-as veiksmas** Padėkite dureles ant minkštu audiniu užties-to stabiliaus paviršiaus.

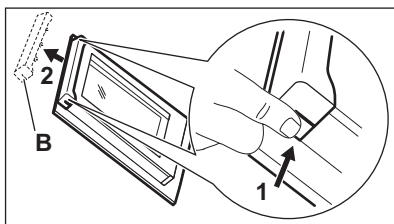


**5-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



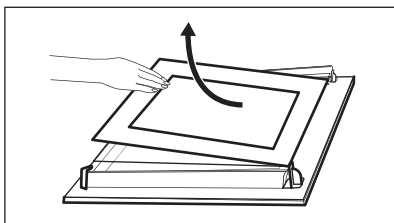
**6-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

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



**8-as veiksmas** Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

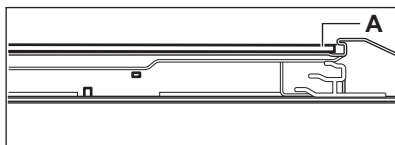
**9-as veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.



Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisvilgtų riebalų likučiai.

### Prieš keisdami lempuotę:

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

## Galinė lempuotė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-ias veiksmas** Lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempuote.

**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 nėjaista.      | Perdegė saugiklis.   |
| Pažeista durų tarpinė. | Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą. |

| Triktis  | Patikrinkite, ar...                                       |
|--|---|
| Ekране matysite „12.00“.                                     | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo.                             | Vidinėje įduboje per daug vandens.                        |
| Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS . | Pripildėte įdubą vandeniui.                               |
| Lemputė neveikia.  | Perdegė lempuotė.   |

## 13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

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

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Tiekėjo pavadinimas   | Electrolux                                |         |
| Modelio identifikatorius  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| 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                                   |         |
| Signalų garsumas  | 72 l                                      |         |
| Orkaitės tipas  | Integruotoji orkaitė                      |         |
| Masė  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 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 orkaitė veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos 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](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 234 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 235 |
| 3. МОНТАЖА.....                | 238 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 240 |
| 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....        | 240 |
| 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....   | 241 |
| 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 242 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....  | 244 |
| 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....  | 245 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....  | 246 |
| 11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....        | 247 |
| 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....        | 250 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....     | 254 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 255 |
| 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....    | 256 |

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

### 1.2 Општа безбедност

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

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

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш

носете заштитни ракавици и приложените обувки.

- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

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

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

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

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

**Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:**

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

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

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380     | 3 x 0.75                             |
| максимум 2300     | 3 x 1                                |

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| максимум 3680     | 3 x 1.5                              |

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 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.

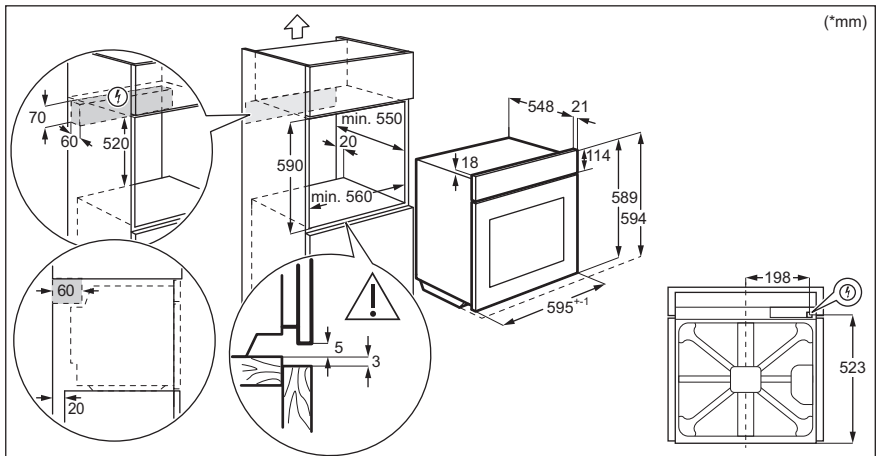
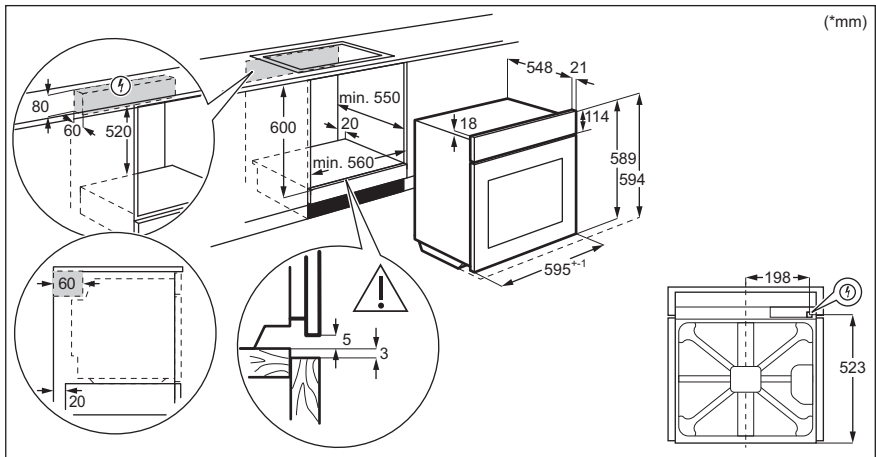
## 3.1 Вградување



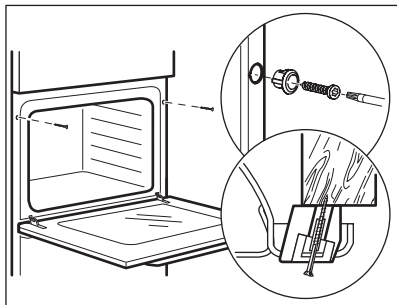
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



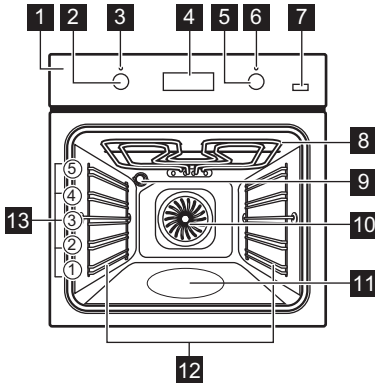


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна 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 пара
- 8 Греач
- 9 Светло
- 10 Вентилатор
- 11 Моделирана внатрешност
- 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

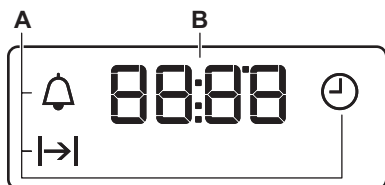
|   |  |
|---|--|
| — | За да го поставите времето.                  |
| ⊖ | За да ја поставите функцијата на часовникот. |
| + | За да го поставите времето.                  |





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.

1. - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Чистење на печката

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.

#### Загрејте ја празната печка.

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

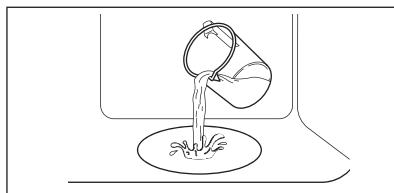




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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 пара 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  |
|---|--|
|  <p>Положба на исклучено</p>                               | Рерната е исклучена.   |
|  <p>Светло</p>   | За вклучување на лампата.  |
|  <p>Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС</p> | <p>За печење на три решетки истовремено и за сушење храна.</p> <p>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.</p>                              |
|  <p>Печете со влажен воздух</p>                            | 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. |
|  <p>Долен грејач</p>                                     | За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.  |
|  <p>Одмрзување</p>                                       | За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.  |

| Функција за загревање  | Примена   |
|--|---|
|  <p>Брзо печење на скара</p>              | За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.   |
|  <p>Турбо-скара</p>                       | За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.                           |
|  <p>Функцијата пица</p>                   | За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.  |
|  <p>Конвенционално готвење / Катализа</p> | 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   |
|--|---|
| <br>Време во денот      | За да го поставите, промените или проверите точното време.  |
| <br>Траење              | За да одредите колку долго работи печката.  |
| <br>Потсетник во минути | За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена. |

### 8.2 Како да поставите: Функции на часовникот



#### Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да смените: Време во денот





**Чекор 1**  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

**Чекор 2** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да поставите: Траење

**Чекор 1** Поставете ги функцијата на печката и температурата.

**Чекор 2**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.



**Чекор 3** Притиснете ,  - за да го нагодите времетраењето.  
На екранот се прикажува:   
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

**Чекор 4** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 5** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да поставите: Потсетник во минути

**Чекор 1**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.


**Чекор 2** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

**Чекор 3** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 4** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да откажете: Функции на часовникот

**Чекор 1**  - притискете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

**Чекор 2** Притиснете и држете:  .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

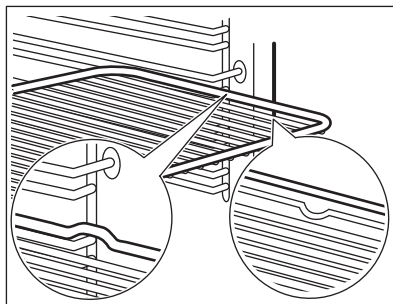
### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

#### Решетка:

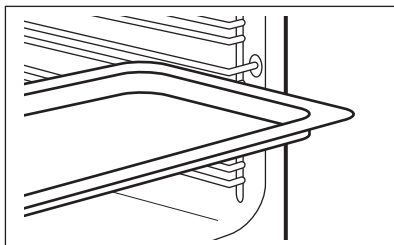
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.



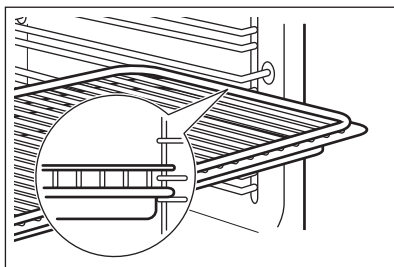
### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



### Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.

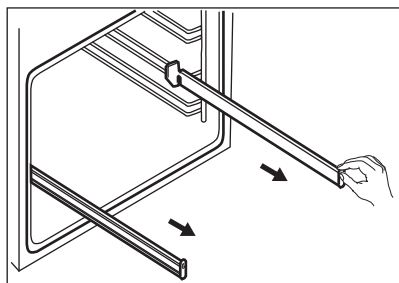


## 9.2 Користење телескопски шини

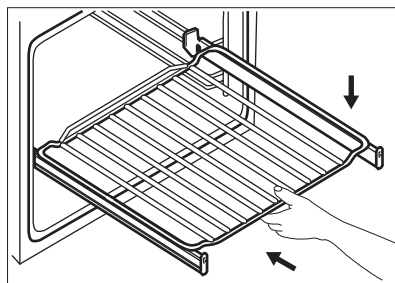
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

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

**Чекор 1** Извлечете ја десната и лева телескопска шина.



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



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за

ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

## 10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен

термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно.

#### Печење колачи

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

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

#### Готвење месо и риба

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

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

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

#### Време на готвење

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

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

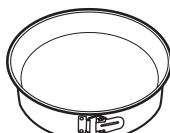
### 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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



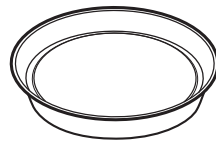
Сад за печење

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

## 11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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  |
| 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  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| 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  |

## 11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Мали колачиња 20 на плех   | Конвенционално готвење  | Плех за печење  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Мали колачиња 20 на плех   | Готвење со вентилатор   | Плех за печење  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Мали колачиња 20 на плех   | Готвење со вентилатор   | Плех за печење  | 2 и 4   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm  | Конвенционално готвење  | Решетка   | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm  | Готвење со вентилатор   | Решетка   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| 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.  |

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
|  |   |   |   | (°C)  | (мин.)  |  |
| 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;<br>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. Исчистете 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 додатоките 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

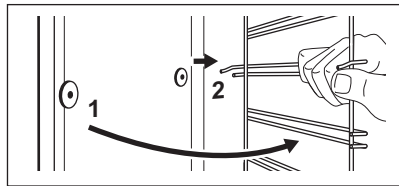
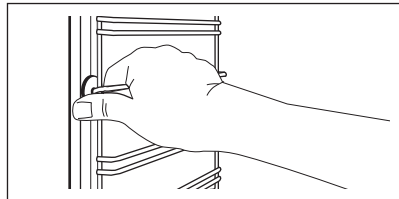
Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пара.

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

## 12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки / 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. Каталитичките плочи апсорбираат маснотии за време на катализа.

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

### Пред каталитичкото чистење


Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете го дополнителниот прибор.

Исчистете го подот на печката и стаклото од внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

### Исчистете ја печката со каталитичко чистење

#### Чекор 1

Поставете ги функцијата и температурата на печката:   
250 °C  
Времетраење: 1 час

#### Чекор 2

После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено.

#### Чекор 3

Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа.

## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

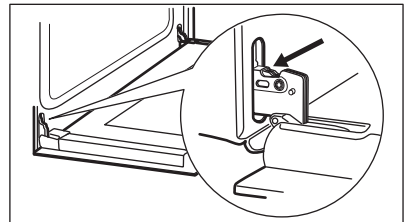


### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

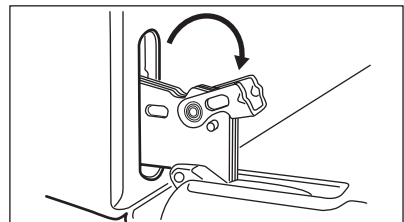
**1 чекор** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

**2 чекор** Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.

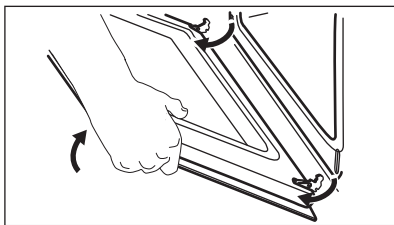


**3 чекор** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.

**4 чекор** Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.

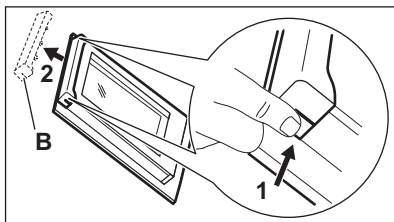


- 5 чекор** Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



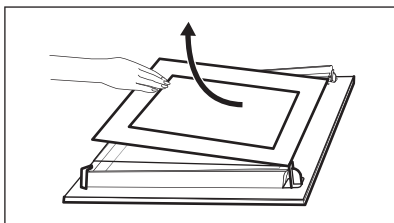
- 6 чекор** Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

- 7 чекор** Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлекете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.



- 8 чекор** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миеење садови.

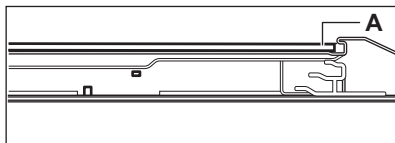
- 9 чекор** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.



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.



## 12.6 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

Ламбата може да биде жешка.

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

### Пред да ја замените светилката:

#### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

#### 2 чекор

Откачете ја печката од електричното напојување.

#### 3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

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

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

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

| Проблем                           | Проверете дали...   |
|-----------------------------------|---|
| Рерната не се загрева.            | Избил осигурувач.   |
| Заптивката на вратата е оштетена. | Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар. |

| Проблем  | Проверете дали...                                 |
|--|---|
| На екранот се прикажува „12.00“.   | Прекината е струјата. Поставете го точното време. |
| Водата истекува од изграваната внатрешност.  | Има премногу вода во изграваната внатрешност.     |
| Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС . | Сте ја наполните изграваната 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   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| 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 влдабнатини   | 1   |
| Извор на топлина  | Електрична енергија                       |
| Јачина на глас  | 72 l                                      |
| Тип на печка  | Вградена печка                            |
| Маса  | EOD3C50TX 30.4 (kg)                       |
|   | EOD5C50Z 30.5 (kg)                        |

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пара 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 штеењето 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 преостанатата топлина и да го одржите јадењето топло.

#### **Печете со влажен воздух**


Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## **15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА**

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.



## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



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

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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


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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|   |     |
|---|-----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 258 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 260 |
| 3. INSTALACJA.....                          | 263 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 264 |
| 5. PANEL STEROWANIA.....                    | 265 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 265 |
| 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 266 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 268 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 269 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE.....                  | 270 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 271 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 274 |
| 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 278 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 279 |
| 15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 280 |

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

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

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

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

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

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

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
|---------------------------------------|--------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
|------------------------------------|--------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Głębokość urządzenia | 569 mm |
|----------------------|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |
|---|--------|

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1022 mm |
|----------------------------------|---------|

|  |           |
|--|-----------|
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
|--|-----------|

|   |         |
|---|---------|
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
|---|---------|

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |
|-----------------|---------|

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

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

**Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

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

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

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

## 2.3 Sposób używania



**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie 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 aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, 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



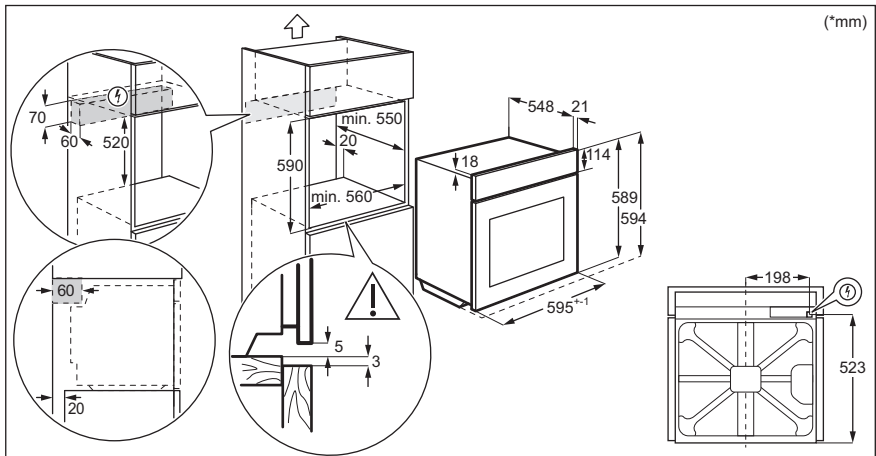
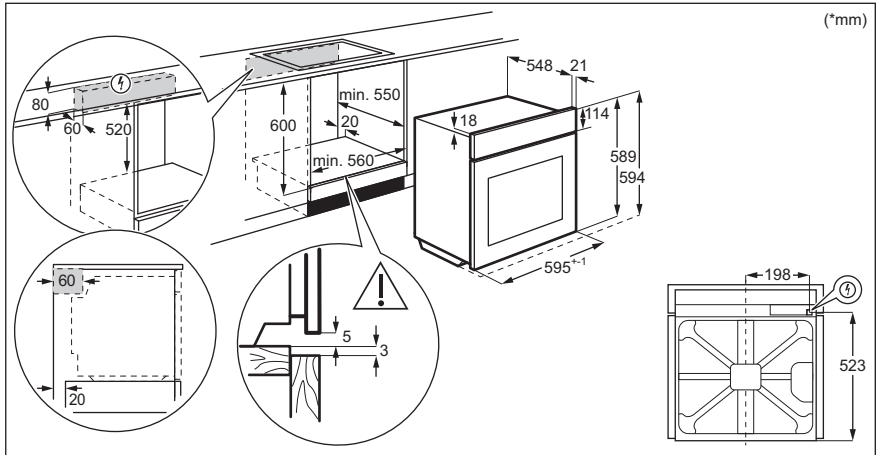
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

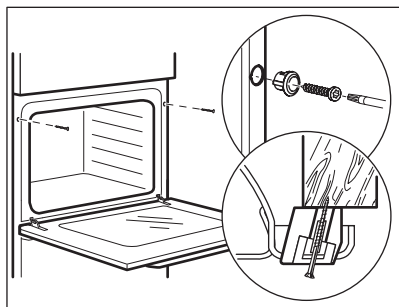


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

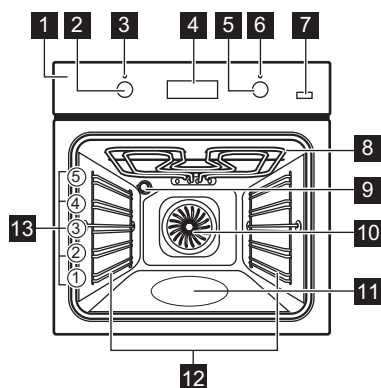


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Kontrolka/symbol zasilania
- 4** Wyświetlacz
- 5** Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6** Wskaźnik/symbol temperatury
- 7** Dodatkowa para
- 8** Grzałka
- 9** Oświetlenie
- 10** Wentylator
- 11** Wgłębienie komory
- 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 ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.





## 5. PANEL STEROWANIA

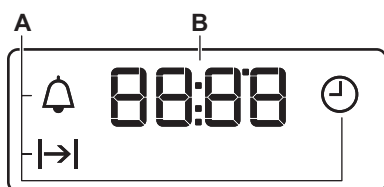
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

Ustawianie zegara



Krok 2

Wyczyść piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

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

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

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

**Krok 1** Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.

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

### 7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

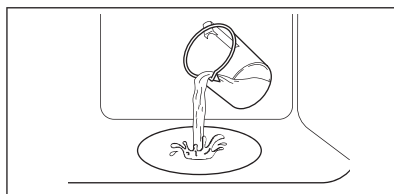


### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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


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








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






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

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

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 6</b> | Umieścić potrawę w piekarniku.<br>Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.<br>Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.  |
| <b>Krok 7</b> | Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.<br> – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie. |
| <b>Krok 8</b> | Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydoświadczająca para może wywołać poparzenia.   |
| <b>Krok 9</b> | Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.   |

## 7.3 Funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia   | Zastosowanie   |
|---|--|
| <br>Położenie wyłączenia         | Piekarnik jest wyłączony.  |
| <br>Oświetlenie piekarnika       | Do włączania oświetlenia.  |
| <br>Termoobieg / Termoobieg PLUS | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.<br>Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.<br>Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. |
| <br>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.               |
| <br>Grzałka dolna              | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.   |

| Funkcja pieczenia  | Zastosowanie  |
|--|---|
| <br>Rozmrażanie                       | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.   |
| <br>Szybki grill                      | Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.  |
| <br>Turbo grill                       | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.   |
| <br>Funkcja Pizza                     | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.   |
| <br>Pieczenia tradycyjnego / Kataliza | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.<br>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 zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobiegi wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się

w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

## 8. FUNKCJE ZEGARA


### 8.1 Funkcje zegara

| Funkcja zegara  | Zastosowanie   |
|---|--|
| <br>Aktualna godzina | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.   |
| <br>Czas             | Ustawianie czasu pracy piekarnika.   |
| <br>Minutnik         | Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



#### Jak ustawić: Aktualna godzina


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

 – nacisnąć, aby ustawić czas.

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

#### Jak zmienić: Aktualna godzina

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


**Krok 2**  – nacisnąć, aby ustawić czas.


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


#### Jak ustawić: Czas

**Krok 1** Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3**  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.



**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

## Jak ustawić: Czas

**Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## Jak ustawić: Minutnik

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


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

**Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 4** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## Jak anulować: Funkcje zegara

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

**Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać: .  
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

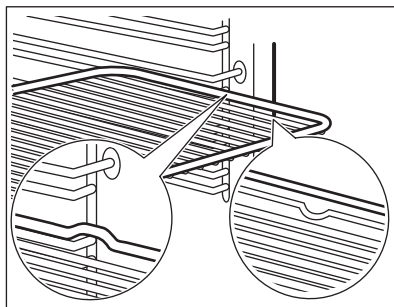
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

#### **Ruszt:**

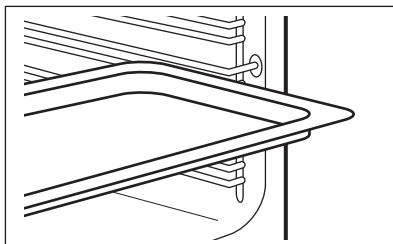
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

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



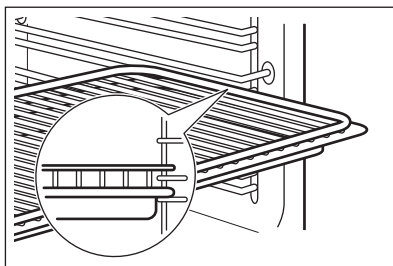
### **Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



### **Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

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



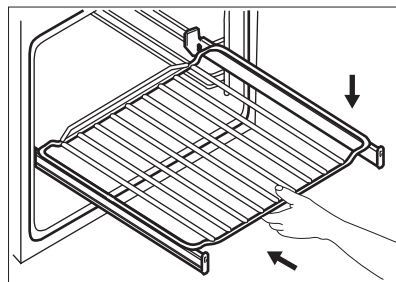
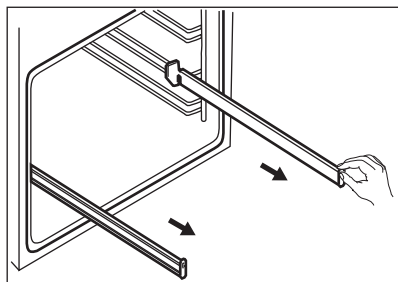
## **9.2 Używanie prowadnic teleskopowych**

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.

#### Pieczenie ciast

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

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

#### Gotowanie mięsa i ryb

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

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

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.

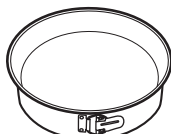
### 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

Szkló  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm








Forma do tarty






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

### 11.3 Termoobieg wilgotny

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








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Słodkie bułeczki, 12 szt.  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Bułki, 9 szt.  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg  | ruszt   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Rolada biszkoptowa   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Brownie  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Suflet, 6 szt.   | ceramiczne kokilki na ruszcie   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Biszkoptowy spód tarty   | forma do tarty na ruszcie   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Biszkopt Wiktorii  | naczynie do pieczenia na ruszcie  | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Gotowana ryba, 0,3 kg  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Cała ryba, 0,2 kg  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Filet rybny, 0,3 kg  | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Mięso z wody, 0,25 kg  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Szaszлык, 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  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Omlet wegetariański  | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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.                                      |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |   |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Ciasteczka maślane   | Termoobieg  | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -  |
| Ciasteczka maślane   | Termoobieg  | Blacha do pieczenia ciasta  | 2 i 4   | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Ciasteczka maślane   | Pieczenia tradycyjnego  | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Tosty, 4-6 szt.  | Grill   | Ruszt   | 4   | maks.   | 2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona  | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.   |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg  | Grill   | Ruszt i ociekacz  | 4   | maks.   | 20 - 30  | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania.<br>Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczące**

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

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



### Codziennie użytkowanie

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

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



### Wypośażenie

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

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

## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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

### Krok 1

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

### Krok 2

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

### Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

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

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

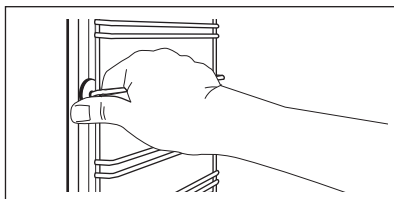
Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

### 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. Mogą one wypaść po wyjęciu prowadnic blach.

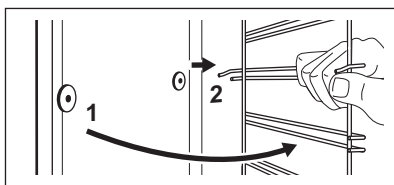


### Krok 3

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

### Krok 4

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



## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

### Przed czyszczeniem katalitycznym


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

### Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

#### Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika:  250°C  
Czas trwania: 1 godz.

#### Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

#### Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się 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”.

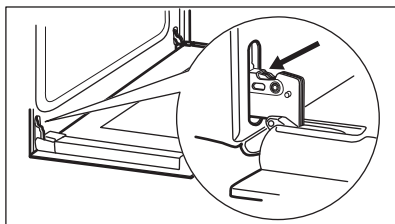


### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

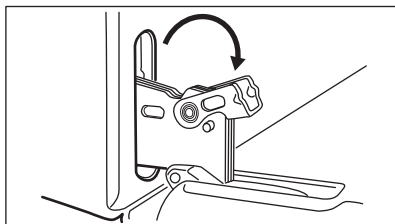
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

**Krok 2** Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

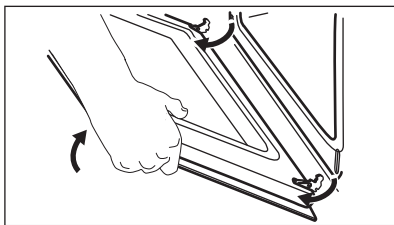


**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosić i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

**Krok 4** Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

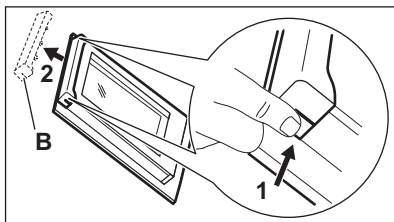


**Krok 5** Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



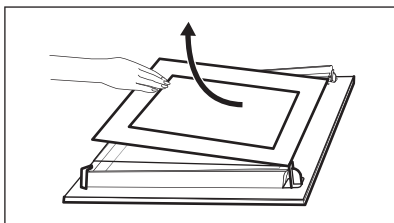
**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

**Krok 7** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

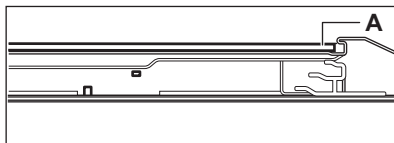


**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

**Krok 9** Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.



Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

#### Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

#### Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

#### Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

| <b>Problem</b>                   | <b>Sprawdzić, czy...</b>  |
|----------------------------------|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się.      | Zadziałał bezpiecznik.  |
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona. | Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |

| <b>Problem</b>  | <b>Sprawdzić, czy...</b>                                    |
|---|---|
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.                        | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawienie aktualnej godziny |
| Woda wypływa z wnęki komory.  | Do wnęki komory wiano za dużo wody.                         |
| Niezadawalające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS . | Napełniono wnękę komory wodą.                               |
| Oświetlenie nie działa.   | Żarówka oświetlenia jest przepalona.                        |

### 13.2 Dane serwisowe

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

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

#### **Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Nazwa dostawcy   | Electrolux                                |         |
| Dane identyfikacyjne modelu  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| 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                             |         |
| Pojemność  | 72 l                                      |         |
| Rodzaj piekarnika  | Piekarnik do zabudowy                     |         |
| Masa   | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|  | EOD5C50Z                                  | 30.5 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 reszkowe**

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

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



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

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



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


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


## ASISTENȚĂ PENTRU 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..... | 282 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 283 |
| 3. INSTALAREA.....                   | 286 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 288 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 288 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 289 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 289 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 291 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 293 |
| 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....        | 294 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 294 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 297 |
| 13. DEPANAREA.....                   | 301 |
| 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 302 |
| 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 303 |

## 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| 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 scântele 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 însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității 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 încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

# 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

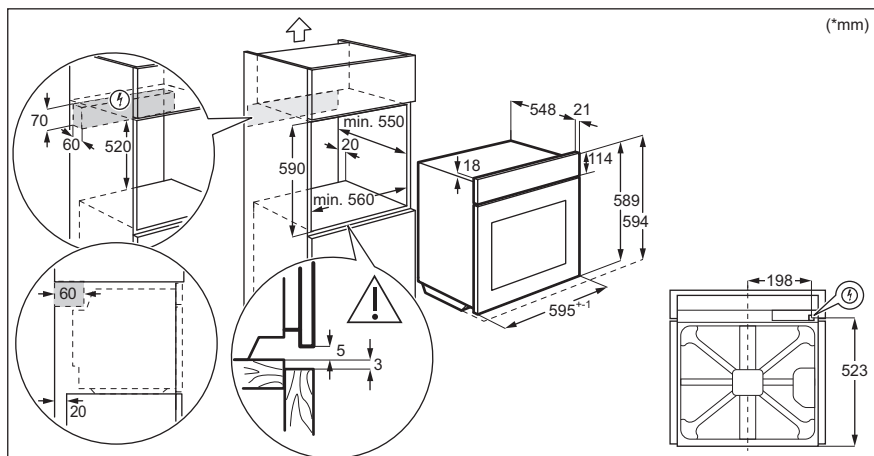
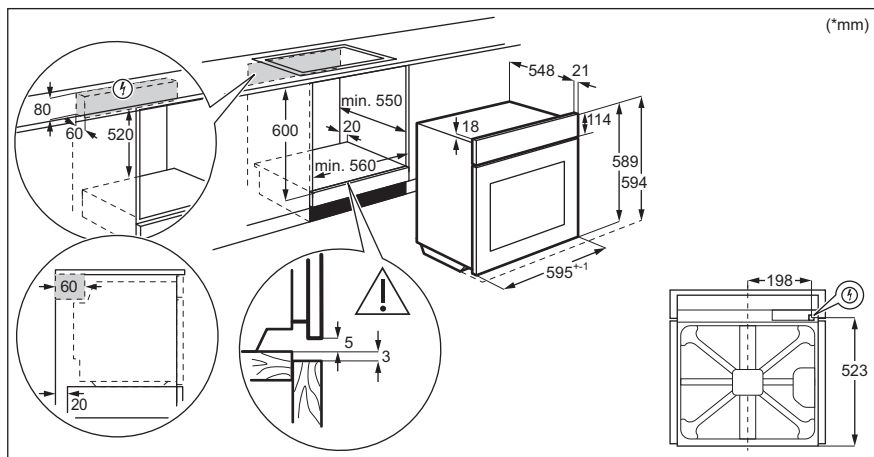
## 3.1 Încorporarea



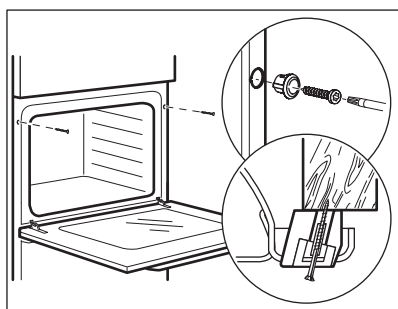
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



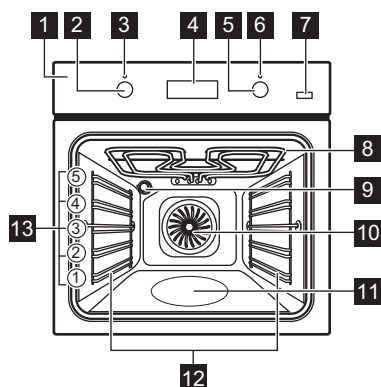


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 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
- 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

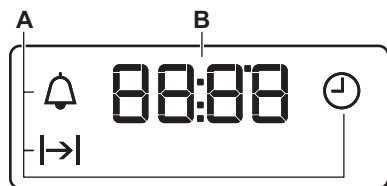
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### 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   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.</li><li>2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Setați temperatura maximă a funcției: .<br/>Timp: 1 h.</li><li>2. Setați temperatura maximă a funcției: .<br/>Timp: 15 min.</li><li>3. Setați temperatura maximă a funcției: .<br/>Timp: 15 min.</li></ol> |
| Oprii 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




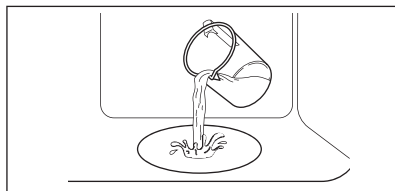
### AVERTISMENT!

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** Setati funcția:  .


Apăsati: . 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             |
|---|-----------------------|
|  | Cuptorul este oprit.  |
|  | Pentru a porni lampa. |

Poziția Sfârșit



Iluminare cuptor

| Funcție de gătitire   | Aplicație  |
|---|--|
|  <br>Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS | <p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.</p> <p>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.</p> |
| <br>Aer cald umed  | <p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești 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.</p>                                 |
| <br>Incalzire jos  | <p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p>  |
| <br>Decongelare  | <p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.</p>  |
| <br>Grill rapid  | <p>Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.</p>  |

| Funcție de gătitire   | Aplicație   |
|---|---|
| <br>Turbo Grill                  | <p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>   |
| <br>Funcție Pizza                | <p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>  |
| <br>Incalzire sus/jos / Cataliză | <p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică.</p> |

## 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 gătit 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  |
|--|--|
| <br>Ora curentă | <p>Pentru a seta, modifica sau verifica ora.</p>   |
| <br>Durata      | <p>Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.</p>   |
| <br>Cronometru  | <p>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.</p> |

## 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!

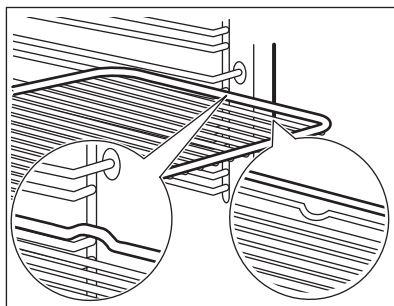
Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

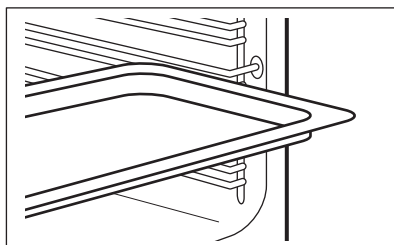
#### Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



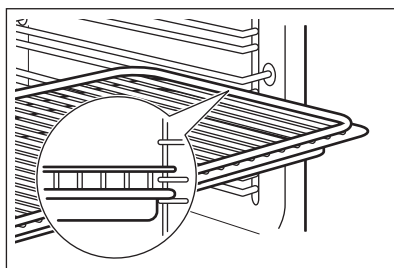
#### Tavă de gătit / Tavă adâncă:

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.



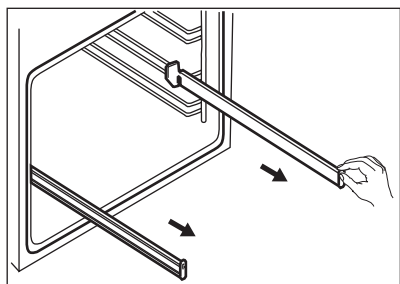
### 9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

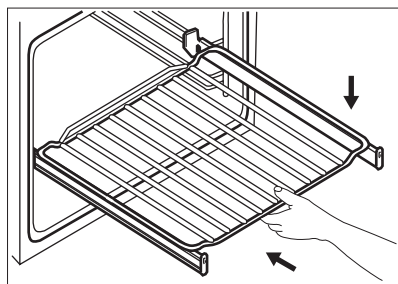
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

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 Sufianta 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.

#### 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 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.



Tăgia de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



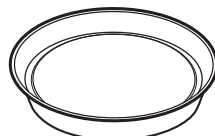
Tavă de copt

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

## 11.3 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Rulouri dulci, 12 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Rulouri, 9 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Pizza, congelată, 0,35 kg  | raft sarma  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Ruladă   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Negresă  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Soufflê, 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  |








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| File de pește, 0,3 kg  | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Carne fiartă, 0,25 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Șașlăc, 0,5 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Prăjituri, 16 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Pricomigdale, 20 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Briose, 12 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Patiserie sărată, 16 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Fursecuri, 20 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Tarte mici, 8 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Legume, fierte, 0,4 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Omletă vegetariană   | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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  | -   |



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



Agenti 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

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

### Pasul 2

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

### Pasul 3

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

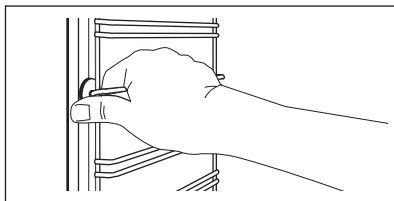
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

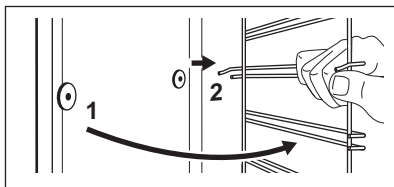
**Etapa 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**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. Pini 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. Panourile catalitice 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

Setați funcția și temperatura cupto-

rului:  250 °C  
Durată: 1 h

#### Pasul 2

După curățare, rotiți butonul de selecție a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.

#### Pasul 3

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

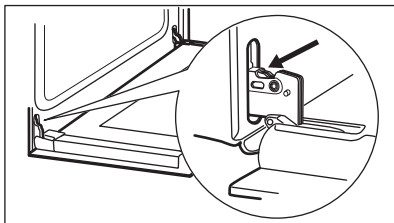


### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

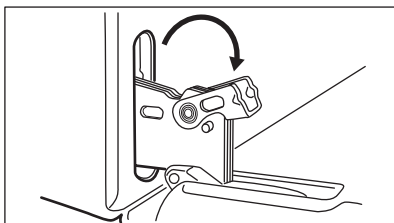
**Etapa 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

**Etapa 2** Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.

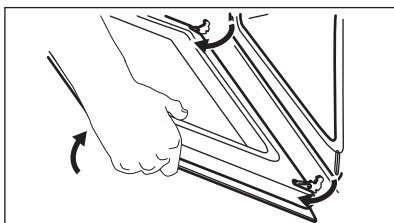


**Etapa 3** Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

**Etapa 4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

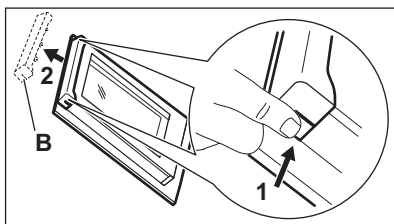


**Etapa 5** Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



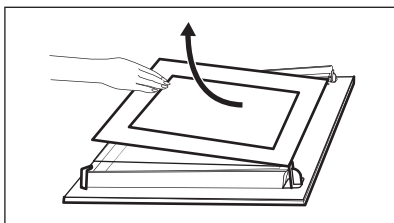
**Etapa 6** Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

**Etapa 7** Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

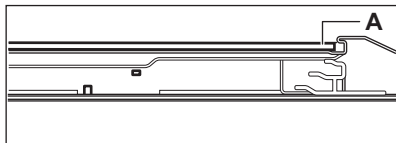


**Etapa 8** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Etapa 9** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.



Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locul său panoul de sticlă de la interior.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Înainte de a schimba becul:

| Etapa 1   | Etapa 2   | Etapa 3                              |
|---|---|--------------------------------------|
| Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece. | Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. | Puneți o lavetă pe fundul cavității. |

## Becul din spate

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Etapa 1</b> | Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.                             |
| <b>Etapa 2</b> | Curățați capacul de sticlă.   |
| <b>Etapa 3</b> | Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C. |
| <b>Etapa 4</b> | Montați capacul de sticlă.  |

## 13. DEPANAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă                   | Verificați dacă...   |
|----------------------------|----------------------|
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. |

| Problemă   | Verificați dacă...   |
|--|--|
| Garnitura ușii este deteriorată.                                       | Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat. |
| Afișajul indică „12.00”.   | A fost o pană de curent. 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   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| 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  | EOD3C50TX 30.4 kg                         |
|   | EOD5C50Z 30.5 kg                          |

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.

Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.

Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

### Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energie în timpul gătirii.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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


## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |     |
|--|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 305 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 307 |
| 3. УСТАНОВКА.....                                    | 310 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                             | 312 |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                            | 312 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 313 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 314 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 316 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 317 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                      | 318 |
| 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                       | 319 |
| 12. УХОД И ЧИСТКА.....                               | 323 |
| 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                   | 326 |
| 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                | 327 |
| 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                     | 328 |



## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

|   |              |
|---|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 590 (600) мм |
|---|--------------|

|              |        |
|--------------|--------|
| Ширина шкафа | 560 мм |
|--------------|--------|

|               |              |
|---------------|--------------|
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
|---------------|--------------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Высота передней стороны прибора | 594 мм |
|---------------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Высота задней стороны прибора | 576 мм |
|-------------------------------|--------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Ширина передней стороны прибора | 595 мм |
|---------------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Ширина задней стороны прибора | 559 мм |
|-------------------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Глубина прибора | 569 мм |
|-----------------|--------|

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Глубина встраивания прибора | 548 мм |
|-----------------------------|--------|

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Глубина с открытой дверцей | 1022 мм |
|----------------------------|---------|

|   |           |
|---|-----------|
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |
|---|-----------|

|   |         |
|---|---------|
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1500 мм |
|---|---------|

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Винты крепления | 4x25 мм |
|-----------------|---------|

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

| Общая мощность (Вт) | Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> ) |
|---------------------|-----------------------------------|
| максимум 1380       | 3 x 0.75                          |
| максимум 2300       | 3 x 1                             |
| максимум 3680       | 3 x 1.5                           |

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

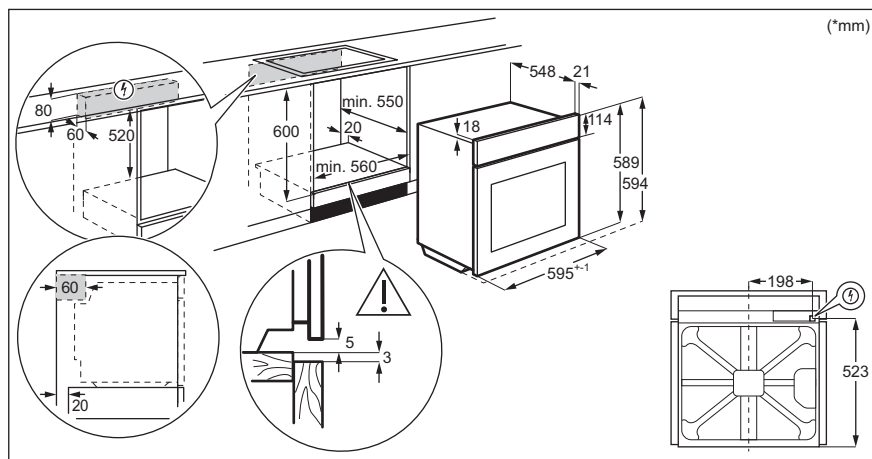
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

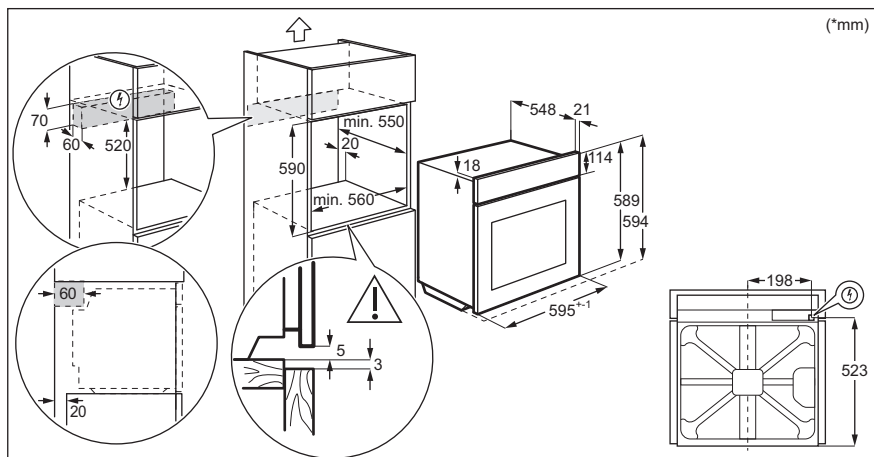
## 3.1 Встраивание



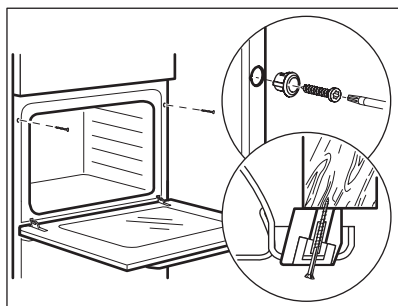
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



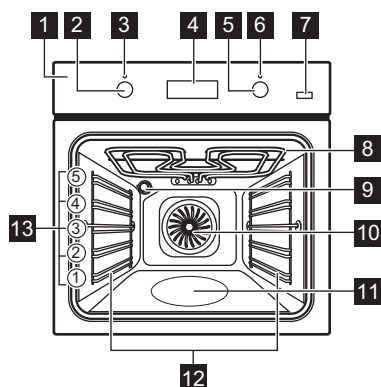


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Пар Плюс
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка духового шкафа
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Положение противней

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 5.2 Сенсоры / Кнопки



Установка текущего времени.



Включение функции часов.



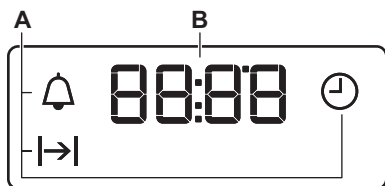


Установка текущего времени.



Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

### 5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

#### Установка времени на часах

1. Установите время с помощью кнопок и . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Очистка духового шкафа

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.

#### Предварительный разогрев пустого духового шкафа

1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.
3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 Способ настройки Режим нагрева

**Пункт 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

**Пункт 2** Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

**Пункт 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

### 7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС

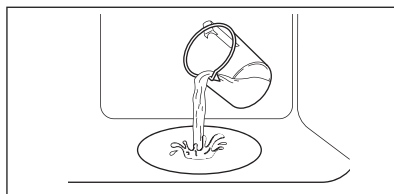




### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

**Шаг 1** Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

**Шаг 2** Наполните выемку камеры водопроводной водой.  
ⓘ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.




**Шаг 3** Установите функцию: .  
Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.

**Шаг 4** Задайте температуру поворотом ручки управления.

**Шаг 5** Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.







**Шаг 6** Поместите пищу в духовой шкаф.  
См. главу «Советы и рекомендации».  
Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.





**Шаг 7** Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».  
 — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.

**Шаг 8** По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

**Шаг 9** Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 7.3 Режимы нагрева

| Режим нагрева   | Применение   |
|---|--|
| 0<br>Положение «Выкл»   | Духовой шкаф выключен.   |
| <br>Освещение  | Включение лампы.   |
|  <br>Горячий воздух /<br>Горячий воздух<br>ПЛЮС | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовл.. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.        |
| <br>Влажная конвекция  | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция. |
| <br>Нижний нагрев  | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.   |
| <br>Размораживание   | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.  |

| Режим нагрева  | Применение  |
|--|---|
| <br>Быстрый гриль                           | Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.   |
| <br>Турбо-гриль                             | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.                            |
| <br>Функция Пирецца                         | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.   |
| <br>Традиционное приготовл. / КATAL. чистка | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Более подробную информацию о каталитической чистке см. в главе «Уход и очистка». |

## 7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция




Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

| Часы   | Назначение  |
|--|---|
| <br>Установка Времени Суток | Установка, изменение или контроль времени суток.  |
| <br>Продолж.                | Установка продолжительности работы духового шкафа.  |
| <br>Таймер                  | Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен. |

### 8.2 Способ настройки: Функции часов

#### Способ настройки: Установка Времени Суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



#### Смена параметра: Установка Времени Суток



**Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Способ настройки: Продолж.

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.



**Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .



**Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.  
На дисплее отображается:   
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

**Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Способ настройки: Таймер


**Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .


**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок , .  
Функция запускается автоматически через 5 секунд.  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

**Шаг 3** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 4** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Отмена функции: Функции часов

**Шаг 1** Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

**Шаг 2** Нажмите и удерживайте: .  
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

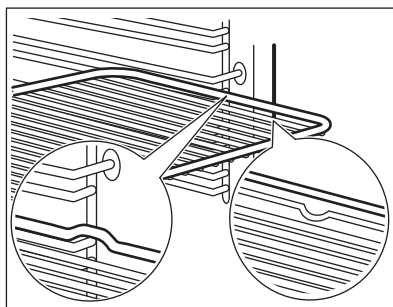
### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

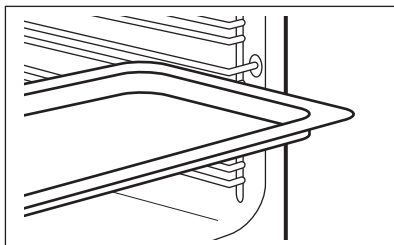
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



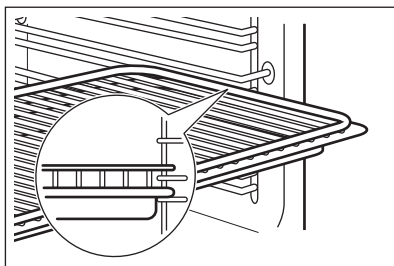
### Стандартный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



### Решетка, Стандартный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

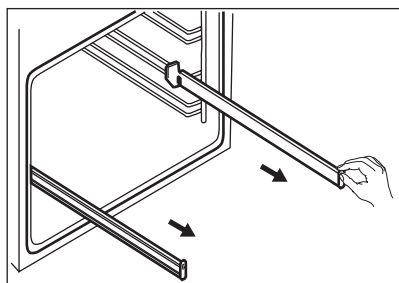


## 9.2 Использование телескопических направляющих

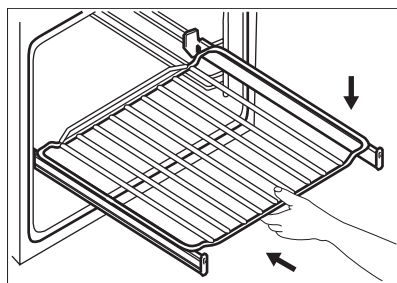
Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

**Шаг 1** Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



**Шаг 2** Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается,

чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован

предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

#### Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа до истечения заданного времени приготовления на 3/4.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

#### Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы

не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

Оставьте мясо примерно на 15 минут перед тем, как нарезать, чтобы не вылить сок.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Для предотвращения образования дыма добавляйте воду каждый раз после высыхания.

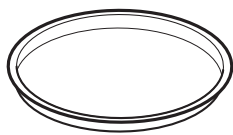
#### Время приготовления

Время приготовления зависит от типа продуктов, их консистенции и объема.

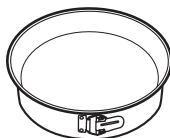
Изначально следите за производительностью во время приготовления. Выберите оптимальные настройки (установка нагрева, время приготовления и т. д.) для вашей кухонной посуды, рецептов и количества при использовании данного прибора.

### 11.2 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



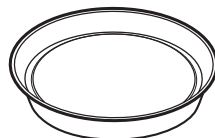
Сковорода для пиццы



Емкость для запекания



Горшочки



Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см






Темная, неотражающая  
диаметр 26 см

Стеклокерамиче-  
ская  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

### 11.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| Сдобные булочки, 12 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Рулеты, 9 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Пицца, заморож., 0,35 кг   | решетка   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Швейцарский рулет  | эмалированный противень или поддон  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Шоколадный торт  | эмалированный противень или поддон  | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Суфле, 6 шт.   | керамические формочки на решетке  | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Бискв. осн. для откр. пир.   | форма для основы флана на решетке   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Бисквитный торт  | емкость для диетического приготовления на решетке                                 | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Отварная рыба, 0,3 кг  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Рыба, целиком, 0,2 кг  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Рыбн. филе, 0,3 кг   | сковорода для пиццы на решетке  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Отварное мясо, 0,25 кг   | эмалированный противень или поддон  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Шашлык, 0,5 кг   | эмалированный противень или поддон  | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Сахарное печенье, 16 шт.   | эмалированный противень или поддон  | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Минд. печенье, 20 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 2   | 45 - 55  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| Маффины, 12 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Несладкие изделия, 16 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Печенье из песочного теста, 20 шт.   | эмалированный противень или поддон  | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Тарталетки, 8 шт.  | эмалированный противень или поддон  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Овощи, отварные, 0,4 кг  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Вегетарианский омлет   | сковорода для пиццы на решетке  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг  | эмалированный противень или поддон  | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Мелкое печенье, 20 шт на противне  | Традиционное пригот. вл.  | Эмалированный противень   | 3   | 170   | 20 - 30  | -   |
| Мелкое печенье, 20 шт на противне  | Горячий воздух  | Эмалированный противень   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Мелкое печенье, 20 шт на противне  | Горячий воздух  | Эмалированный противень   | 2 и 4   | 150 - 160   | 20 - 35  | -   |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см   | Традиционное пригот. вл.  | Решетка   | 2   | 180   | 70 - 90  | -   |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см   | Горячий воздух  | Решетка   | 2   | 160   | 70 - 90  | -   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |    |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см                                      | Традиционное пригот. товл.  | Решетка   | 2   | 170   | 40 - 50  | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут   |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см                                      | Горячий воздух  | Решетка   | 2   | 160   | 40 - 50  | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут   |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см                                      | Горячий воздух  | Решетка   | 2 и 4   | 160   | 40 - 60  | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут   |
| Песочное печенье   | Горячий воздух  | Эмалированный противень   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -   |
| Песочное печенье   | Горячий воздух  | Эмалированный противень   | 2 и 4   | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Песочное печенье   | Традиционное пригот. товл.  | Эмалированный противень   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Тосты, 4–6 шт.   | Гриль   | Решетка   | 4   | макс.   | 2–3 минуты на одной стороне; 2–3 минуты на другой стороне                                  | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.   |
| Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг  | Гриль   | Решетка и поддон  | 4   | макс.   | 20 - 30  | Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.<br>Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |

## 12. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие сред-  
ства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



Ежедневное ис-  
пользование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 12.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

#### Шаг 1

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

#### Шаг 2

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

#### Шаг 3

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

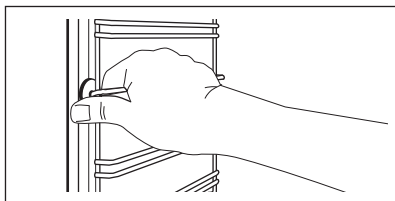
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

## 12.3 Снятие направляющих для противней / каталитических панелей

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней / каталитические панели.

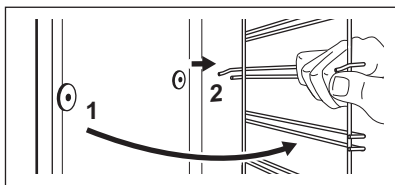
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке. При этом придерживайте заднюю часть держателей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



## 12.4 Применение: Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической чистки.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

### Перед каталитической очисткой:


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

### Выполните каталитическую очистку духового шкафа

**Шаг 1**

Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа:  250°C  
Продолжительность: 1 час

**Шаг 2**

После очистки поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

**Шаг 3**

Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

## 12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

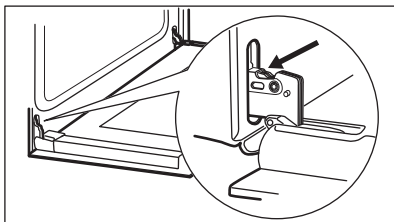


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

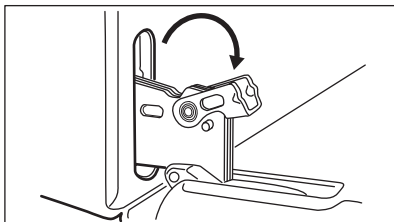
**Пункт 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

**Пункт 2** Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.

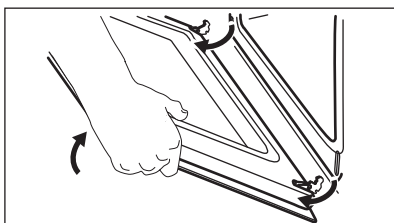


**Пункт 3** Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.

**Пункт 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

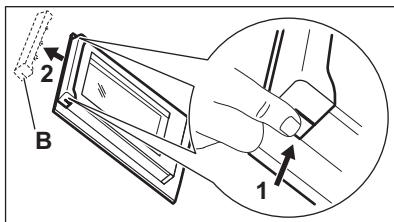


**Пункт 5** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



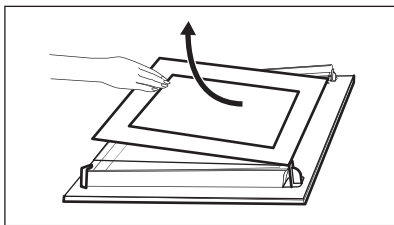
**Пункт 6** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Пункт 7** Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



**Пункт 8** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

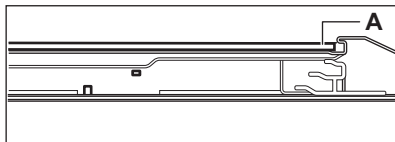
**Пункт 9** После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.



Страна с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является шероховатой на ощупь там, где расположены надписи.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 12.6 Замена лампы освещения



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или ткань, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

### Перед заменой лампы:

#### Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

#### Шаг 2

Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

#### Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Задняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.

**Шаг 2** Очистите стеклянный плафон от грязи.

**Шаг 3** Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

**Шаг 4** Установите стеклянный плафон на место.

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

| Проблема   | Убедитесь, что...   |
|--|---|
| Духовой шкаф не нагревается.                     | Сработал предохранитель.  |
| Повреждено уплотнение дверцы.                    | Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| На дисплее отображается символ «12.00».          | Сбой электропитания. Установка Времени Суток.                             |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода. | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.                        |

| Проблема   | Убедитесь, что...                             |
|--|---|
| Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС . | Выемка камеры духового шкафа наполнена водой. |
| Не горит лампа освещения.  | Лампа перегорела.                             |

## 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

### Рекомендуем записать их здесь:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Название модели (MOD.)  | ..... |
| Продуктовый номер (PNC) | ..... |
| Серийный номер (S.N.)   | ..... |

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии\*

|  |   |
|--|---|
| Торговый знак  | Electrolux                                |
| Модель   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)  | 95.3                                      |
| Класс энергетической эффективности   | A   |
| Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)  | 0.95 кВт·ч/цикл                           |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity) | 0.81 кВт·ч/цикл                           |
| Количество камер   | 1   |
| Источник нагрева   | Электроэнергия                            |

|                    |                         |         |
|--------------------|-------------------------|---------|
| Объём камеры (V)   | 72 л                    |         |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф |         |
| Масса (М)          | EOD3C50TX               | 30.4 кг |
|                    | EOD5C50Z                | 30.5 кг |

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

## 14.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого

электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .



Прибор следует доставить в место  
раздельного накопления и сбора отходов  
потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для  
последующей утилизации.

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.  
Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 331 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 332 |
| 3. ИНСТАЛАЦИЈА.....               | 335 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 337 |
| 5. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 337 |
| 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 338 |
| 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 338 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 340 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 342 |
| 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....         | 343 |
| 11. КОРИСНИ САВЕТИ.....           | 343 |
| 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 347 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 351 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 351 |
| 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 352 |

## 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) mm |
| Ширина кухињског елемента   | 560 mm       |
| Дубина кухињског елемента   | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја  | 594 mm       |
| Висина задње стране уређаја   | 576 mm       |
| Ширина предње стране уређаја  | 595 mm       |
| Ширина задње стране уређаја   | 559 mm       |
| Дубина уређаја  | 569 mm       |
| Дубина уграђеног уређаја  | 548 mm       |
| Дубина са отвореним вратима   | 1022 mm      |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни   | 560x20 mm    |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране         | 1500 mm      |
| Монтажни завртњи  | 4x25 mm      |

## 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|---------------------------------|
| максимално 1380  | 3 x 0.75                        |
| максимално 2300  | 3 x 1                           |
| максимално 3680  | 3 x 1.5                         |

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 цм дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

### 2.3 Употреба



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у 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

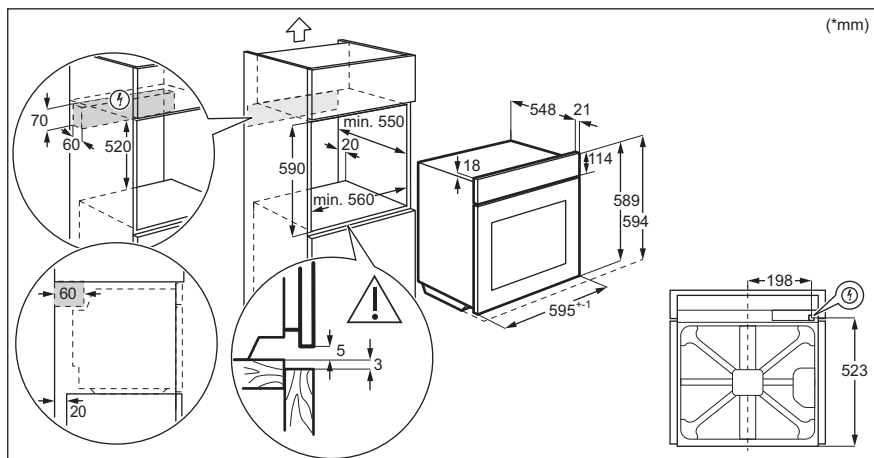
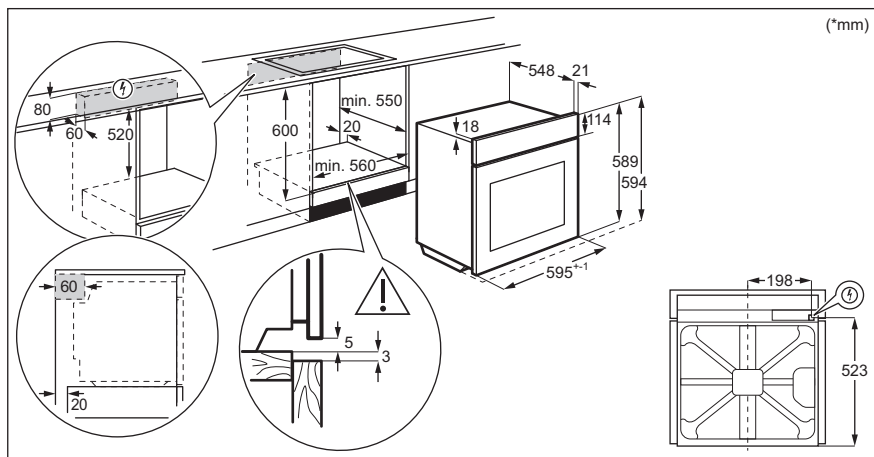


YouTube

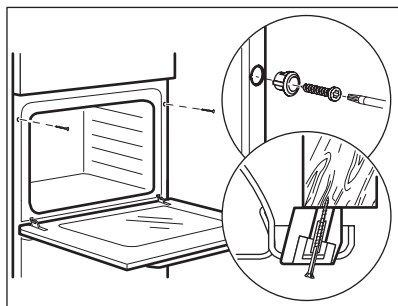
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





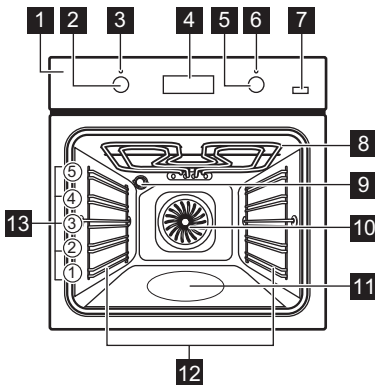
### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент





## 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
- 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

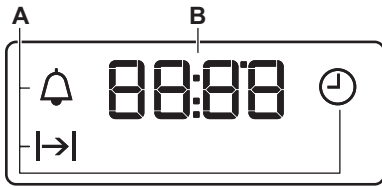
### 5.1 Дугмад која се увлаче

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

1. – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

#### Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
2. Очистите рерну и прибор топлем водом, благим детергентом и меком крпом.

#### Претходно загрејте празну рерну

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 функцију загревања да бисте изабрали функцију загревања.

**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

**Корак 3** Када се кување заврши, окрените командно дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

## 7.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС




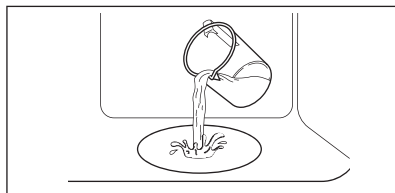
### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.


**Корак 1** Проверите да ли је пећница хладна.

**Корак 2** Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

 Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Не мојте 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 за-  
гревања

Примена

0

Положај Искључено

Пећница је искључена.







Функција за-  
гревања



Примена



Светло

За укључивање лампице.

| Функција за-гревања  | Примена   |
|--|---|
|  <p>Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС</p> | <p>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.</p>                           |
|  <p>Влажно печење уз вентил.</p>                                  | <p>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..</p> |
|  <p>Загревање одоздо</p>  | <p>За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.</p>   |
|  <p>Одмрзавање</p>  | <p>За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.</p>  |
|  <p>Брзо гриловање</p>  | <p>За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.</p>   |
|  <p>Турбо гриловање</p>   | <p>За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.</p>  |

| Функција за-гревања   | Примена   |
|---|---|
|  <p>Функција за пицу</p>                   | <p>За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.</p>  |
|  <p>Конвенционално припрема / Катализа</p> | <p>За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о каталитичком чишћењу.</p> |

## 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   |
|--|---|
|  <p>Доба дана</p> | <p>За подешавање, промену или проверу тачног времена.</p> |

| Функција сата  | Примена  |
|--|--|
| <br>Трајање | За подешавање времена рада рерне.  |
| <br>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**  – узадно 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**  – узадно 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**  – узадно притискајте.  – почиње да трепери.


**Корак 2**  ,  – притисните да бисте подесили време.  
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.  
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

**Корак 4** Окрените дугмад у положај „искључено“.

## Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите: .  
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

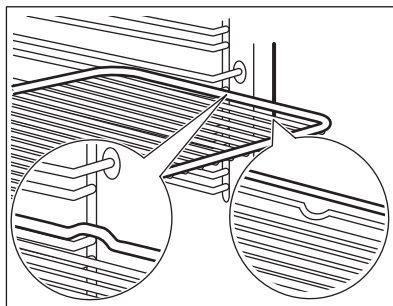
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

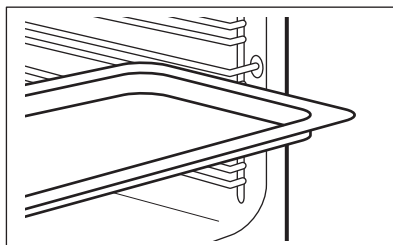
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



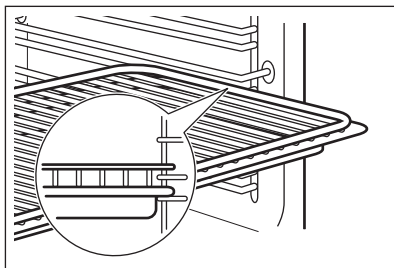
#### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



### Решетка полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



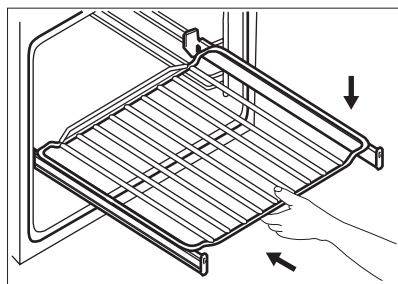
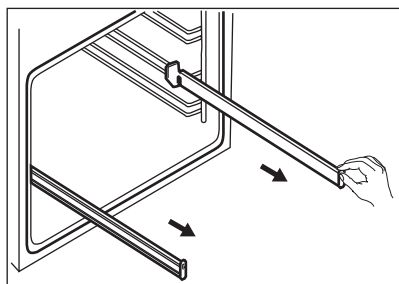
## 9.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

**Корак 1** Извуците десну и леву телескопску вођицу.

**Корак 2** Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

### 10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

### Печење колача

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

### Кување меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

### Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

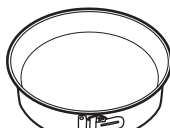
## 11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пицу

Таман, нерелектујући  
Пречник 28 см



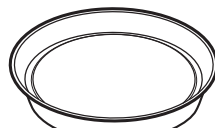
Посуда за печење

Таман, нерелектујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за  
печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см








Плех за флан






Таман, нерелектујући  
Пречник 28 см

## 11.3 Влажно печење уз вентил.

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|--|---|---|---|--|
| 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  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(МИН) |
|--|---|---|---|--|
| Пица, замрзнута,<br>0,35 kg  | решеткаста полица   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Швајцарски ролат   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Брауни   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Суфле, 6 комада  | керамичке посуде на решет-<br>кастој полици                                       | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Корица за флан   | плех за флан на решеткастој<br>полици   | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Сендвич-торта „Вик-<br>торија“   | посуда за печење на решет-<br>кастој полици                                       | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Поширана риба, 0,3<br>kg   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Цела риба, 0,2 kg  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Рибљи филети, 0,3<br>kg  | плех за пицу на решеткастој<br>полици   | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Поширано месо,<br>0,25 kg  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Шашлик, 0,5 kg   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Колачи, 16 комада  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Макарони, 20 кома-<br>да   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Мафини, 12 комада  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Слано тесто, 16 ко-<br>мада  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Бисквити од сипка-<br>вог теста, 20 комада                                       | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Тортице, 8 комада  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Поврће,<br>бланширано, 0,4 kg  | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Вегетаријански<br>омлет  | плех за пицу на решеткастој<br>полици   | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Медитеранско<br>поврће, 0,7 kg   | плех за печење или посуда<br>за скупљање масноће                                  | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 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   | -   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |    |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Тост, 4–6 комада   | Грил  | Решеткаста полица   | 4   | макс.   | 2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну  | Претходно загревајте рерну 3 минута.  |
| Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg   | Грил  | Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће                                    | 4   | макс.   | 20 - 30  | Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута. |

## 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.

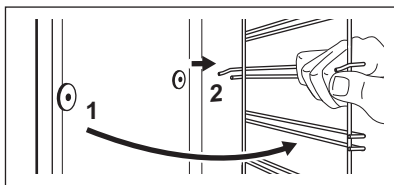
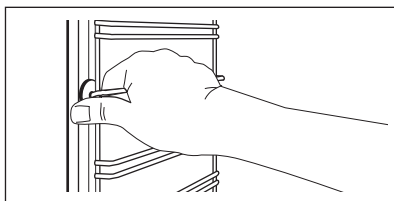
| Корак 1  | Корак 2  | Корак 3  |
|--|--|--|
| Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака. | Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута. | Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом. |

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.

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Корак 1</b> | Искључите рерну и сачекајте да се охлади.   |
| <b>Корак 2</b> | Извучите 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 водите подршке решетки. |
| <b>Корак 3</b> | Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.  |
| <b>Корак 4</b> | 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. Каталитички панели апсорбују масти током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

### Пре каталитичког чишћења


Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.

## Очистите рерну каталитичким чишћењем

### Корак 1

Подесите функцију и температуру рерне:  250°C  
Трајање: 1 h

### Корак 2

Након чишћења, окрените дугме за функције рерне у положај „искључено“.

### Корак 3

Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

## 12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

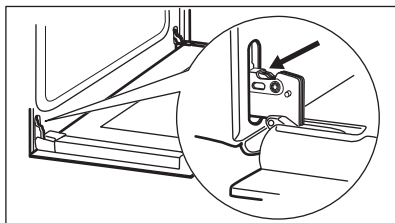


### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

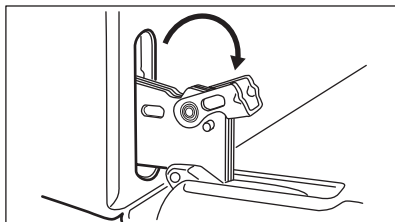
**Корак 1** До краја отворите врата и држите обе шарке.

**Корак 2** Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.

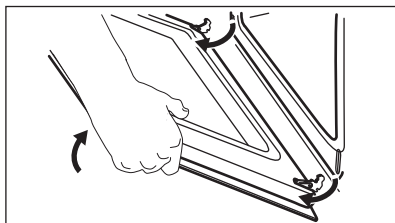


**Корак 3** Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

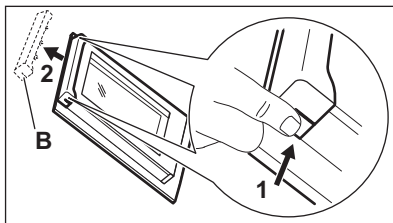


**Корак 5** Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



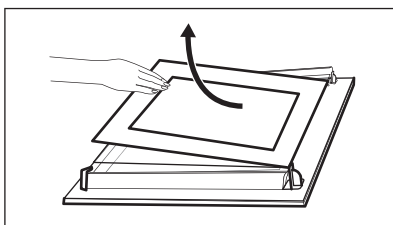
**Корак 6** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**Корак 7** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



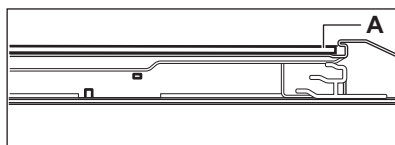
**Корак 8** Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 9** Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.



Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампању није груба на додир.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



## 12.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

### Пре замене лампице:

| Корак 1  | Корак 2  | Корак 3                                 |
|--|--|---|
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне 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 °С.

**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 унутрашњости.                               | У удубљењу унутрашњости има превише воде.        |
| Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС . | Испунили сте удубљење 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                                     | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| 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/циклас   |         |
| Број шупљина у рерни  | 1                 |         |
| Извор топлоте   | Електрична струја |         |
| Јачина звука  | 72 l              |         |
| Тип рерне   | Уградна рерна     |         |
| Маса  | EOD3C50TX         | 30.4 кг |
|   | EOD5C50Z          | 30.5 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 топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

### Влажно печење уз вентил.


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом .  
 Паковање одложите у одговарајуће

контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског



здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са

смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



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


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 355 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 356 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                    | 359 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                 | 361 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL.....                | 361 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....           | 362 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 362 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE.....                | 364 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....      | 366 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....            | 367 |
| 11. TIPY A RADY.....                  | 367 |
| 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....     | 370 |
| 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....      | 374 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 375 |
| 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 376 |

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

|   |              |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |
|--------------------------|--------|

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Hĺbka kuchynskej skrinky | 550 (550) mm |
|--------------------------|--------------|

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Výška prednej časti spotrebiča | 594 mm |
|--------------------------------|--------|

|  |           |
|--|-----------|
| Výška zadnej časti spotrebiča  | 576 mm    |
| Šírka prednej časti spotrebiča   | 595 mm    |
| Šírka zadnej časti spotrebiča  | 559 mm    |
| Hĺbka spotrebiča   | 569 mm    |
| Hĺbka zabudovaného spotrebiča  | 548 mm    |
| Hĺbka s otvorenými dvierkami   | 1022 mm   |
| Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane | 560x20 mm |
| Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane      | 1500 mm   |
| Montážne skrutky   | 4x25 mm   |

## 2.2 Elektrické zapojenie



### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a

izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

| Celkový výkon (W) | Časť kábla (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximum 1 380     | 3 x 0.75                      |
| maximum 2 300     | 3 x 1                         |
| maximum 3 680     | 3 x 1.5                       |

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.

- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútrné osvetlenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté

tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáчих spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domáчих zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

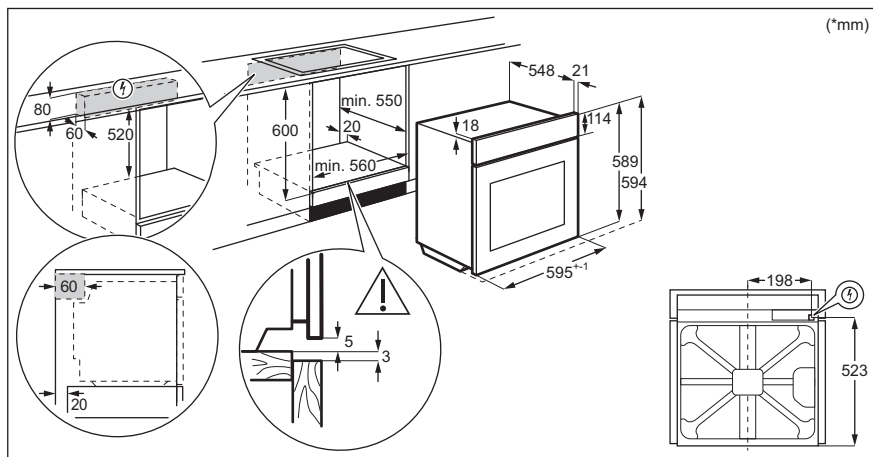
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

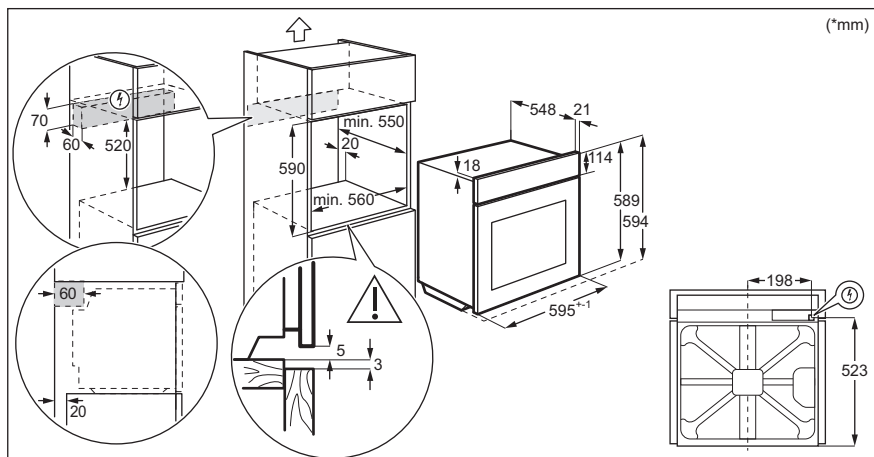
## 3.1 Zabudovanie



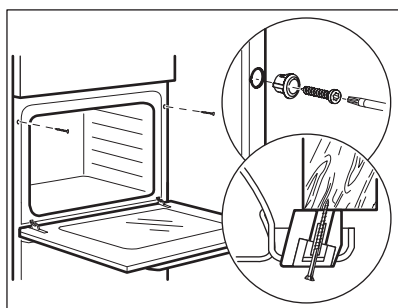
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





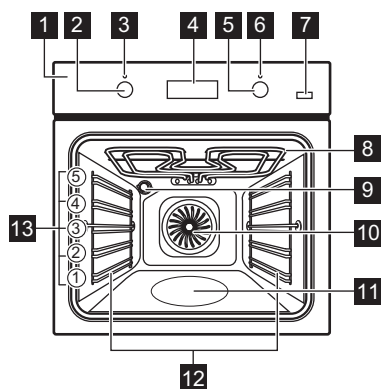
### 3.2 Upevnenie rúry k linke





## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



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

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

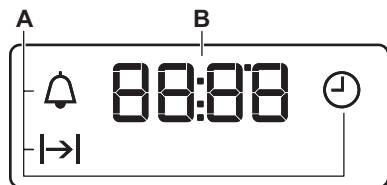
### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

|   |  |
|---|--|
| — | Nastavenie času.                                       |
| ⌚ | Nastavenie časovej funkcie.                            |
| + | Nastavenie času.                                       |
| 🔥 | Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

## 5.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1



Krok č. 2



Krok č. 3

#### Nastavte hodiny

1. **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

#### Rúru vyčistíte

1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.


## 7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

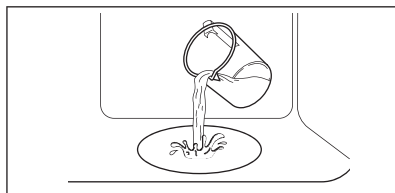





### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

**Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.

**Krok č. 2** Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.  
 Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.




**Krok č. 3** Nastavte funkciu:    
Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

**Krok č. 4** Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

**Krok č. 5** Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

**Krok č. 6** Vložte jedlo do rúry.  
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.  
Počas s varenia neotvárajte dvierka.

**Krok č. 7** rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.  
 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

**Krok č. 8** Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniey.

**Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

## 7.3 Funkcie ohrevu

| Funkcia ohrevu | Použitie |
|----------------|----------|
|----------------|----------|

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vypnuté



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry




| Funkcia ohrevu | Použitie |
|----------------|----------|
|----------------|----------|




Teplovzdušné pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Konvenčné pečenie.

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

| Funkcia ohrevu   | Použitie   |
|--|--|
| <br>Pečenie s využitím vlhkosti | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti. |
| <br>Dolný ohrev                 | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.  |
| <br>Rozmrazovanie               | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.   |
| <br>Rýchly gril                 | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.  |
| <br>Turbo gril                  | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.   |
| <br>Funkcia Pizza               | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.  |

| Funkcia ohrevu  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Konvenčné pečenie / Katalýza | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o katalytickom čistení. |

## 7.4 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie

| Časová funkcia  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Presný čas | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.  |
| <br>Trvanie    | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.   |
| <br>Časomer    | Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |

## 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



### Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

**+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

### Zmena: Presný čas



**Krok č. 1**  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

**Krok č. 2** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.


Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

### Ako nastaviť: Trvanie

**Krok č. 1** Nastavte funkciu a teplotu rúry.

**Krok č. 2** Opakovane stlačte   – začne blikat'.

**Krok č. 3** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Na displeji sa zobrazí: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

### Ako nastaviť: Časomer

**Krok č. 1** Opakovane stlačte   – začne blikat'.

**Krok č. 2** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

### Zrušenie: Časové funkcie

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: **-**.

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

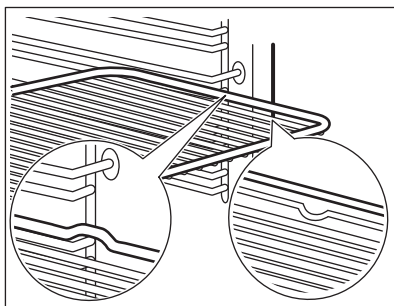
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

#### **Drôtený rošt:**

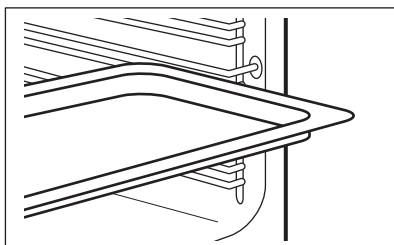
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.



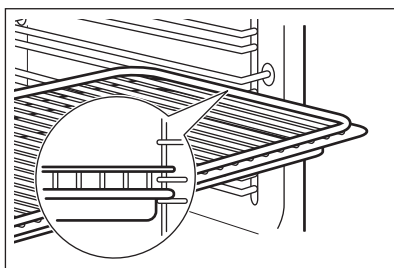
#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



#### **Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

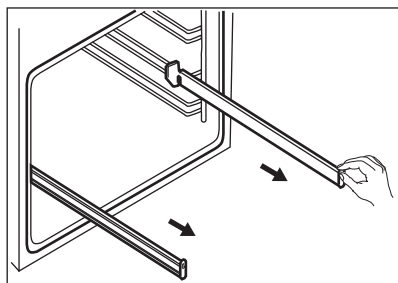


### 9.2 Používanie teleskopických lišt

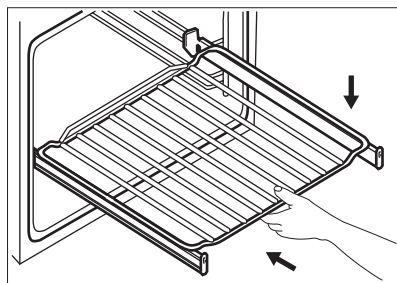
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

**Krok č. 1** Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.



**Krok č. 2** Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

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

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov. Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

#### **Pečenie koláčov**

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

#### **Varenie mäsa a rýb**

Na prípravu veľmi masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvrnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytiekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

#### **Čas prípravy**

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

## 11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
28 cm priemer



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
26 cm priemer



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška








Forma na korpus






Tmavá, matná  
28 cm priemer

## 11.3 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








|  |  | <br>(° C) |  | <br>(min) |
|--|---|--|---|--|
| Sladké rožky, 12 kusov   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 175  | 3   | 40 - 50  |
| Pečivo, 9 kusov  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180  | 2   | 35 - 45  |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg  | Drôtený rošt  | 180  | 2   | 45 - 55  |
| Piškótová roláda   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170  | 2   | 30 - 40  |
| Brownies – čokoládový koláč  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170  | 2   | 45 - 50  |
| Nákyp, 6 kusov   | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte                                       | 190  | 3   | 45 - 55  |
| Piškótový korpus   | forma na korpus na drôtenom rošte   | 180  | 2   | 35 - 45  |
| Viktóriin koláč  | forma na pečenie na drôtenom rošte  | 170  | 2   | 35 - 50  |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180  | 2   | 35 - 45  |
| Celá ryba, 0,2 kg  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180  | 3   | 25 - 35  |
| Fileta z ryby, 0,3 kg  | forma na pizzu na drôtenom rošte  | 170  | 3   | 30 - 40  |
| Pošírované mäso, 0,25 kg   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180  | 3   | 35 - 45  |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Šašlík, 0,5 kg   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Sušienky, 16 kusov   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Mandľové Sušienky, 20 kusov  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Muffiny, 12 kusov  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Slané pečivo, 16 kusov   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150   | 2   | 40 - 50  |
| Drobné koláčiky, 8 kusov   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg   | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Vegetariánska omeleta  | forma na pizzu na drôtenom rošte  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Stredozemská zelenina, 0,7 kg  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|---|--|---|--|--|---|--|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech  | Konvenčné pečenie  | Plech na pečenie  | 3  | 170  | 20 - 30   | -  |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech  | Teplovzdušné pečenie   | Plech na pečenie  | 3  | 150 - 160  | 20 - 35   | -  |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech  | Teplovzdušné pečenie   | Plech na pečenie  | 2 a 4  | 150 - 160  | 20 - 35   | -  |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm  | Konvenčné pečenie  | Drôtený rošt  | 2  | 180  | 70 - 90   | -  |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |   |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm   | Teplovzdušné pečenie  | Drôtený rošt  | 2   | 160   | 70 - 90  | -  |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm   | Konvenčné pečenie   | Drôtený rošt  | 2   | 170   | 40 - 50  | Rúru predhrievajte 10 minút.   |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm   | Teplovzdušné pečenie  | Drôtený rošt  | 2   | 160   | 40 - 50  | Rúru predhrievajte 10 minút.   |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm   | Teplovzdušné pečenie  | Drôtený rošt  | 2 a 4   | 160   | 40 - 60  | Rúru predhrievajte 10 minút.   |
| Linecké koláčiky   | Teplovzdušné pečenie  | Plech na pečenie  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -  |
| Linecké koláčiky   | Teplovzdušné pečenie  | Plech na pečenie  | 2 a 4   | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Linecké koláčiky   | Konvenčné pečenie   | Plech na pečenie  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -  |
| Hrianky, 4 – 6 kusov   | Gril  | Drôtený rošt  | 4   | Max.  | 2 – 3 minúty prvá strana;<br>2 – 3 minúty druhá strana                                     | Rúru predhrievajte 3 minúty.   |
| Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg  | Gril  | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku   | 4   | Max.  | 20 - 30  | Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



Každodenné  
používanie

Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať za následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

### Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleného octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

### Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

### Krok č. 3

Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

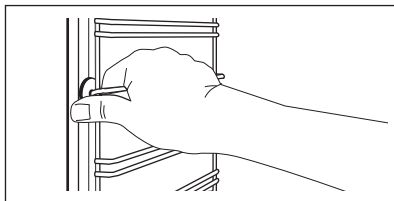
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.

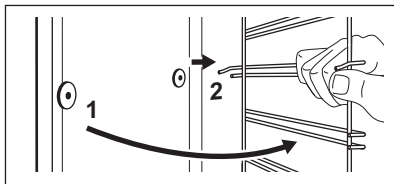
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích lišt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

### Pred katalytickým čistením

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.


Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

### Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

**Krok č. 1**

**Krok č. 2**

**Krok č. 3**

Zvoľte funkciu a teplotu rúry:   
250 °C  
Trvanie: 1 h

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou handričkou.

## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

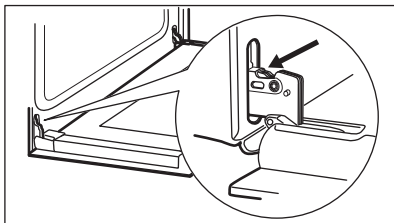


### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

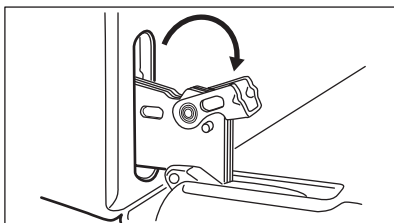
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.

**Krok č. 2** Úplne nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

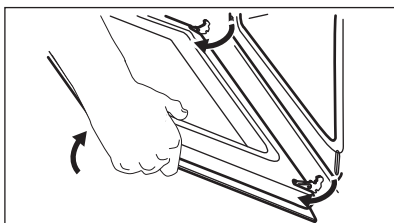


**Krok č. 3** Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

**Krok č. 4** Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

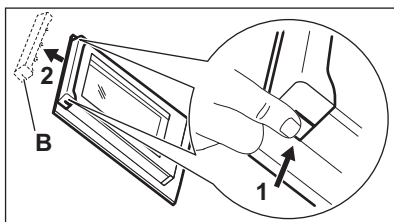


**Krok č. 5** Uchopte rám dveriek (B) na hornom okraji dveriek po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



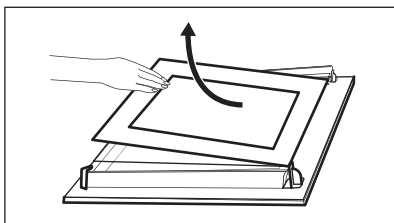
**Krok č. 6** Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.

**Krok č. 7** Sklenený panel dveriek uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

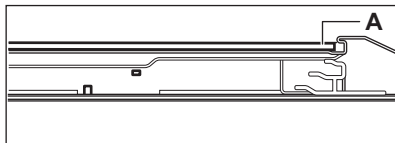


**Krok č. 8** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dverka rúry.



Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.6 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

| Krok č. 1  | Krok č. 2              | Krok č. 3                        |
|--|------------------------|----------------------------------|
| Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená. | Rúru odpojte zo siete. | Na dno dutiny položte handričku. |

## Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Sklenený kryt vyčistite.

**Krok č. 3** Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

**Krok č. 4** Nasadte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Problém             | Skontrolujte, či...  |
|---------------------|----------------------|
| Rúra sa nezohrieva. | Je vypálená poistka. |

| Problém   | Skontrolujte, či...   |
|---|---|
| Tesnenie dvierok je poškodené.                                    | Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“.                                 | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.                   |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.                             | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.                         |
| Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS. | Priehlbina vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.          |
| Žiarovka nefunguje.   | Žiarovka je vypálená.   |

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Názov dodávateľa  | Electrolux                                |         |
| Identifikácia modelu  | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Index energetickej účinnosti  | 95.3                                      |         |
| Trieda energetickej účinnosti   | A   |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                         | 0.95 kWh/cyklus                           |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.81 kWh/cyklus                           |         |
| Počet vykurovacích častí  | 1   |         |
| Zdroj tepla   | Elektrina                                 |         |
| Hlasitosť   | 72 l                                      |         |
| Typ rúry  | Zabudovaná rúra                           |         |
| Hmotnosť  | EOD3C50TX                                 | 30.4 kg |
|   | EOD5C50Z                                  | 30.5 kg |

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### **Pečenie s ventilátorom**

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### **Zvyškové teplo**

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred

koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


#### **Uchovanie teploty jedla**


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

#### **Pečenie s využitím vlhkosti**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

**Obiščite naše spletno mesto za**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRIB 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.....    | 378 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 379 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 382 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 383 |
| 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....       | 384 |
| 6. PRED PRVO UPORABO.....        | 384 |
| 7. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 385 |
| 8. ČASOVNE FUNKCIJE.....         | 387 |
| 9. UPORABA DODATNE OPREME.....   | 388 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 389 |
| 11. NAMIGI IN NASVETI.....       | 390 |
| 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 393 |
| 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 396 |
| 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 397 |
| 15. SKRIB ZA OKOLJE.....         | 398 |

## 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 zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače vzamete iz pečice ali nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za 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 hrbtni 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|---------------------------------|
| maksimalno 1380 | 3 x 0.75                        |
| maksimalno 2300 | 3 x 1                           |
| maksimalno 3680 | 3 x 1.5                         |

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## **2.4 Vzdrževanje in čiščenje**



### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- 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 razsvetlavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## **2.6 Servis**

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## **2.7 Odlaganje**



### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

### 3. NAMESTITEV



#### OPOZORILO!

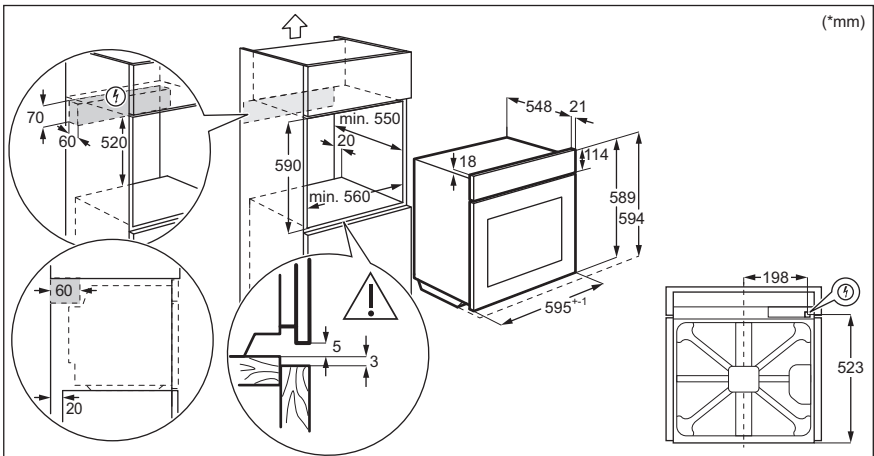
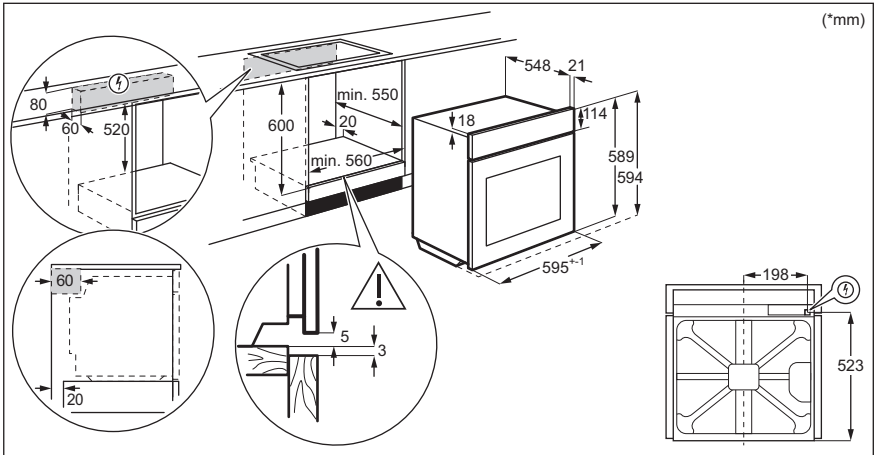
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Vgradnja

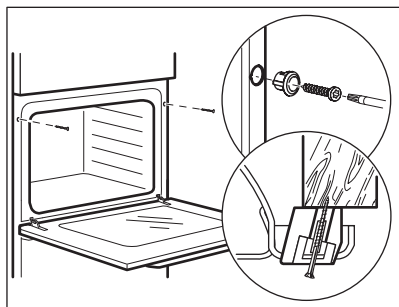


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

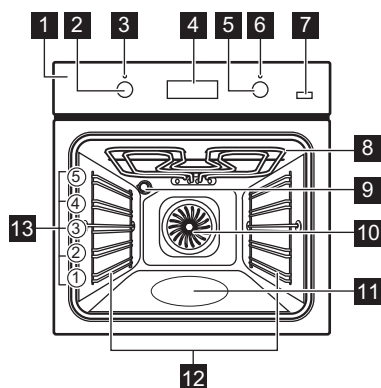


## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/symbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Vboklina pečice
- 12 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 13 Položaji rešetk

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.



- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

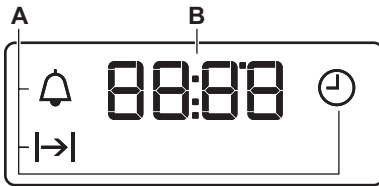
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke

|   |  |
|---|--|
| —   | Za nastavitev časa.                          |
|  | Za nastavitev časovne funkcije.              |
| +   | Za nastavitev časa.                          |
|  | Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS. |

### 5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak

Nastavitev ure



2. korak





Očistite pečico.



3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>1. <b>+</b>, <b>-</b> – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.</p> | <p>1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.<br/>2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> | <p>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br/>Čas: 1 ura.<br/>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br/>Čas: 15 minut.<br/>3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  .<br/>Čas: 15 minut.</p> |
|---|---|--|

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- 1. korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

**2. korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.


**3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

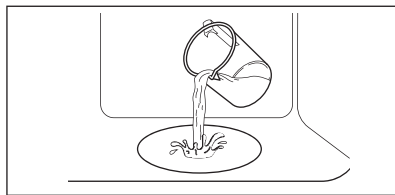
### 7.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS






### OPOZORILO!


Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- 1. korak** Prepričajte se, da je pečica hladna.
- 2. korak** Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.  
 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.



- 3. korak** Nastavite funkcijo:  .  
Pritisnite: . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.
- 4. korak** Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.
- 5. korak** Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.
- 6. korak** Postavite hrano v pečico.  
Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.  
Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.

**7. korak** Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.

 – pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne.

**8. korak** Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

**9. korak** Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 7.3 Funkcij pečice

### Funkcija pečice

### Uporaba

0

Pečica je izklopljena.

Položaj za izklop



Za vklop luči.

Osvetlitev



Vroči zrak / Vroči zrak PLUS

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 hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavitve. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



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.

### Funkcija pečice

### Uporaba



Turbo grill

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečnost.



Funkcija pica

Za peko pizze. Za močno zapečnost in hrustljivo 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  |
|---|--|
| <br>Ura            | Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.  |
| <br>Trajanje       | Za nastavev trajanja delovanja pečice.   |
| <br>Odštevalna ura | Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena. |

### 8.2 Nastavev: Časovne funkcije

#### Nastavev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

**+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

#### Sprememba: Ura



**1. korak**  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.

**2. korak** **+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

#### Nastavev: Trajanje

**1. korak** Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

**2. korak**  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

**3. korak** **+**, **-** – pritisnite za nastavev 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 gume v položaj za izklop.

#### Nastavev: Odštevalna ura

**1. korak**  – ponavljajoče pritisnite  – 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 gumb v položaj za izklop.

## Preklic: Časovne funkcije

**1. korak**  – pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

**2. korak** Pritisnite in držite: **-**.  
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

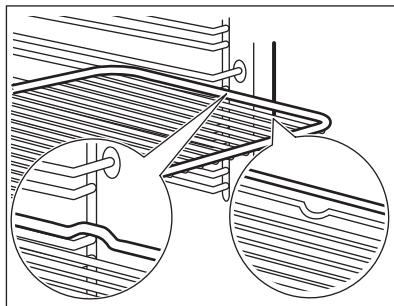
### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

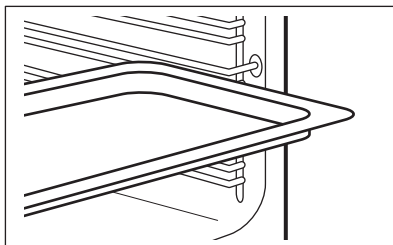
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

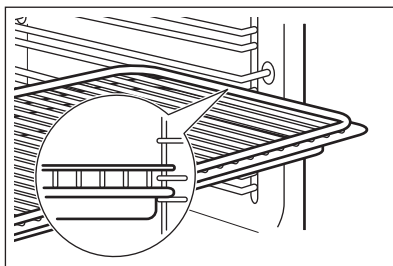
okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.



**Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



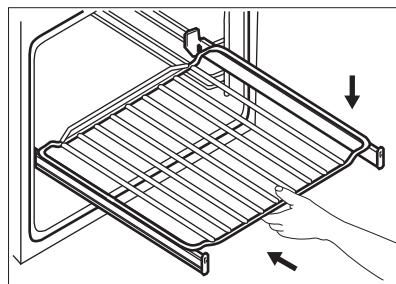
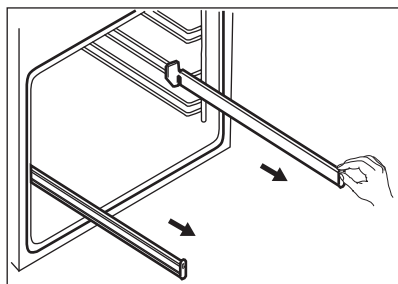
## 9.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

**1. korak** Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

**2. korak** Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

### 10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne

napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Pečenje ali praženje v vaši pečici je lahko drugačno od načina v vaši prejšnji pečici.

#### Peka peciva

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

Če uporabljate dva pekača hkrati, naj bo med njima en prazen nivo.

#### Priprava mesa in rib

Za zelo mastna živila uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev v pečici, ki so lahko trajni.

Meso pred rezanjem pustite približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

#### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste jedi, njene konsistence in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med pripravo jedi. Izberite najboljše nastavitve (nastavitve gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

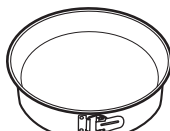
### 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm








Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cm








### 11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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   |
| Piškotji, 16 kosov   | Pekač ali prestrezna posoda   | 150   | 2   | 30 - 45   |
| Makroni, 20 kosov  | Pekač ali prestrezna posoda   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Mafini, 12 kosov   | Pekač ali prestrezna posoda   | 170   | 2   | 30 - 40   |
| Slano pecivo, 16 kosov   | Pekač ali prestrezna posoda   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Piškotji 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 omljeta   | Posoda za pico na mreži za pečenje  | 180   | 3   | 35 - 45   |
| Meditersanska zelenjava, 0,7 kg  | Pekač ali prestrezna posoda   | 180   | 4   | 35 - 45   |

## 11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Drobno pečivo, 20 kosov na pekač   | Konvencionalne kuhe   | Pekač za pečivo   | 3   | 170   | 20 - 30   | -  |
| Drobno pečivo, 20 kosov na pekač   | Vroči zrak  | Pekač za pečivo   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -  |
| Drobno pečivo, 20 kosov na pekač   | Vroči zrak  | Pekač za pečivo   | 2 in 4  | 150 - 160   | 20 - 35   | -  |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm  | Konvencionalne kuhe   | Mreža za pečenje  | 2   | 180   | 70 - 90   | -  |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm  | Vroči zrak  | Mreža za pečenje  | 2   | 160   | 70 - 90   | -  |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm  | Konvencionalne kuhe   | Mreža za pečenje  | 2   | 170   | 40 - 50   | Pečico 10 minut predhodno segrevajte.  |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm  | Vroči zrak  | Mreža za pečenje  | 2   | 160   | 40 - 50   | Pečico 10 minut predhodno segrevajte.  |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm  | Vroči zrak  | Mreža za pečenje  | 2 in 4  | 160   | 40 - 60   | Pečico 10 minut predhodno segrevajte.  |
| Masleni piškoti  | Vroči zrak  | Pekač za pečivo   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -  |
| Masleni piškoti  | Vroči zrak  | Pekač za pečivo   | 2 in 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Masleni piškoti  | Konvencionalne kuhe   | Pekač za pečivo   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Popečen kruh, 4-6 kosov  | Žar   | Mreža za pečenje  | 4   | Največje  | 2-3 minute prva stran;<br>2-3 minute druga stran  | Pečico predhodno segrevajte 3 minute.  |
| 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 ostanke lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



#### Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

#### 1. korak

Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

#### 2. korak

Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztoplja ostanke apnenca.

#### 3. korak

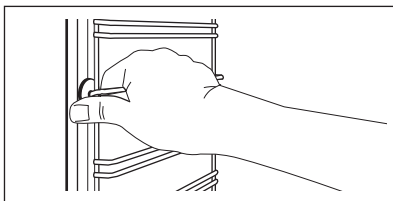
Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

### 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč

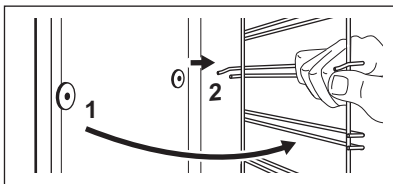
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

- 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. Katalitične obloge med katalizo vpijajo maščobo.

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

Nastavite funkcijo in temperaturo pečice:  250 °C  
Trajanje: 1 ura

#### 2. korak

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

#### 3. korak

Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z mokro mehko krpo.

## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

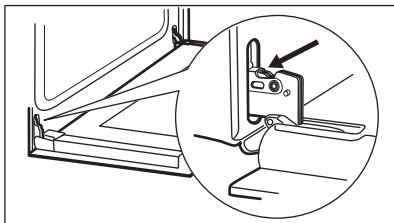


### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

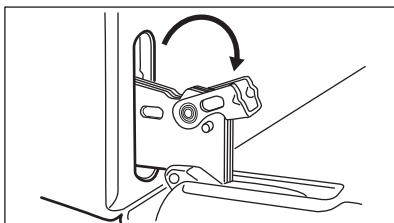
**1. korak:** Odprite vrata do konca in primite tečajja.

**2. korak:** Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajjih.

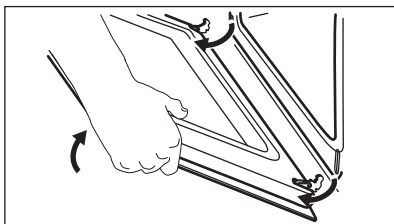


**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajjev.

**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

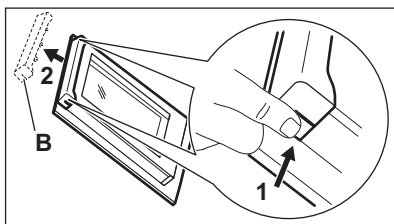


**5. korak:** Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



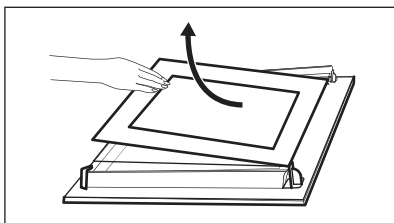
**6. korak:** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

**7. korak:** Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsrnejo iz nosilcev.

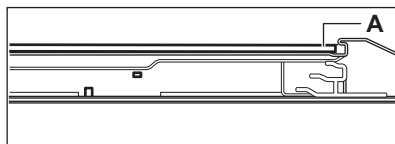


**8. korak:** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**9. korak:** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

| 1. korak:   | 2. korak:                      | 3. korak:                    |
|---|--------------------------------|------------------------------|
| Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi. | Pečico izklopite 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 ustrežno 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 pooblaščen servisni center.

| Problem                      | Preverite naslednje:  |
|------------------------------|---|
| Pečica se ne segreje.        | Pregorela je varovalka.   |
| Tesnilo vrat je poškodovano. | Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center. |

| Problem  | Preverite naslednje:                          |
|--|---|
| Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.                                      | Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro. |
| Voda izteka iz vbokline pečice.  | V vboklini pečice je preveč vode.             |
| Prihaja do nezadovoljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS . | Vboklino pečice ste napolnili z vodo.         |
| Luč ne deluje.   | Luč je pregorela.                             |

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne 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   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |
| 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  | EOD3C50TX 30.4 (kg)                       |
|   | EOD5C50Z 30.5 (kg)                        |

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinski 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.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 400 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 401 |
| 3. УСТАНОВКА.....                    | 404 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 406 |
| 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 407 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 407 |
| 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....         | 408 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 410 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....        | 411 |
| 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....           | 412 |
| 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....       | 413 |
| 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....           | 416 |
| 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....            | 420 |
| 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 421 |
| 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 422 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.



- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.

- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

|   |              |
|---|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)             | 590 (600) мм |
| Ширина шафи   | 560 мм       |
| Глибина шафи  | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу  | 594 мм       |
| Висота задньої частини приладу  | 576 мм       |
| Ширина передньої частини приладу  | 595 мм       |
| Ширина задньої частини приладу  | 559 мм       |
| Глибина приладу   | 569 мм       |
| Вбудована глибина приладу   | 548 мм       |
| Глибина з відкритими дверцятами   | 1022 мм      |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони | 560x20 мм    |
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони       | 1500 мм      |
| Кріпильні гвинти  | 4x25 мм      |

## 2.2 Підключення до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для

повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> ) |
|--------------------------|--|
| максимум 1380            | 3 x 0.75                                     |
| максимум 2300            | 3 x 1  |
| максимум 3680            | 3 x 1.5                                      |

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).

### 2.3 Користування



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Забороняється використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи

подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єдняйте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

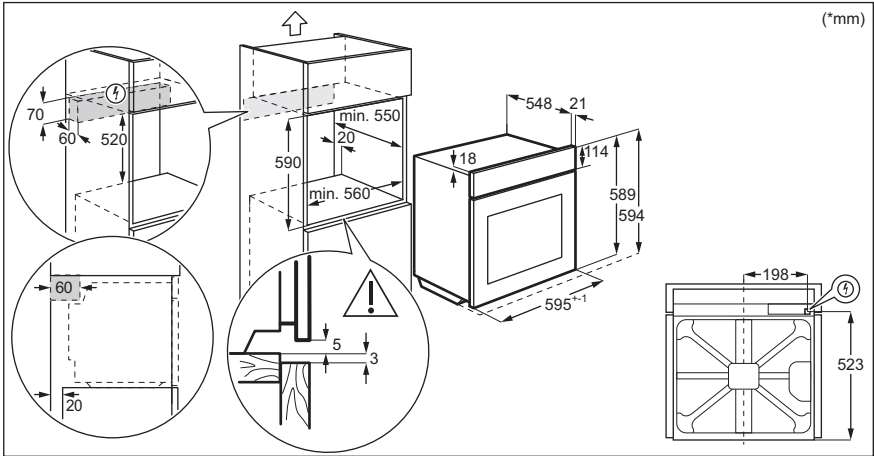
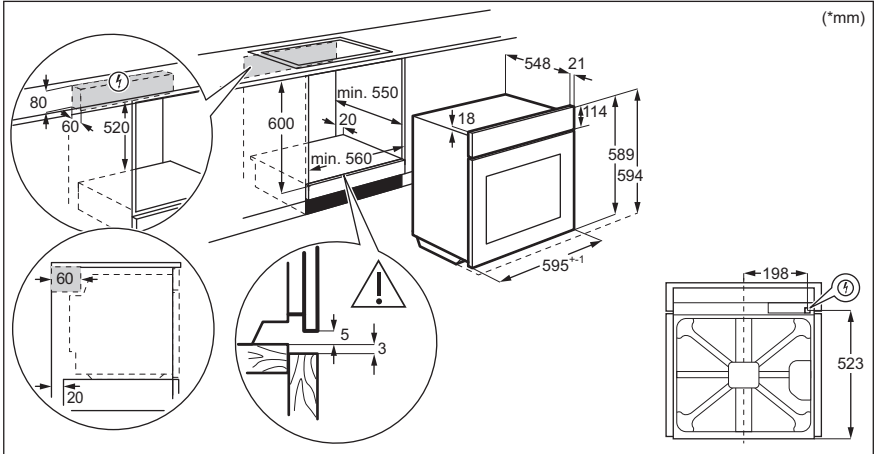
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 3.1 Вбудовування

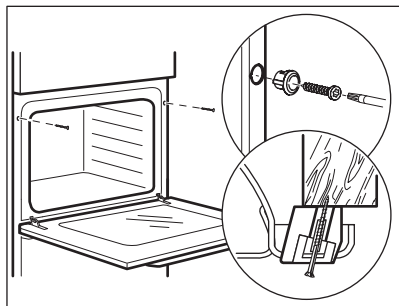


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

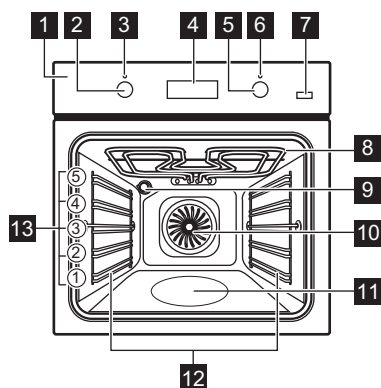


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Плюс Пара
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Тиснення камери
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Положення полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

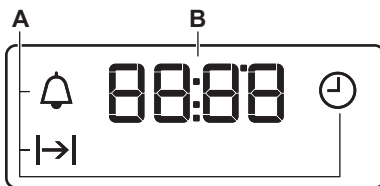
### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

|   |  |
|---|--|
| —   | Налаштування часу                                      |
|  | Налаштування функції годинника.                        |
| +   | Налаштування часу                                      |
|  | Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС». |

### 5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1

Налаштуйте годинник







Крок 2

Очистіть духову шафу



Крок 3

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p>1. <b>+</b>, <b>-</b> — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.</p> | <p>1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні режки.</p> <p>2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p> | <p>1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.</p> <p>2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.</p> <p>3. Встановіть максимальну температуру для функції:  . Час: 15 хв.</p> |
|--|---|---|

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

- Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

- Крок 2** Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

- Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

### 7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС




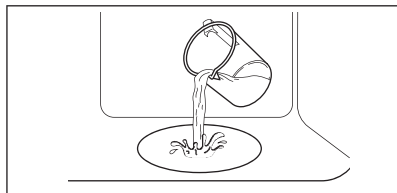
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Крок 1** Переконайтеся, що духову шафу холодна.

- Крок 2** Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.




- Крок 3** Установіть функцію:  . Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.






- Крок 4** Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.






- Крок 5** Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.



|               |   |
|---------------|---|
| <b>Крок 6</b> | Поставте страву в духову шафу.<br>Див. розділ «Поради та рекомендації».<br>Не відкривайте дверцята духовки під час готування.   |
| <b>Крок 7</b> | Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.<br> — натисніть, щоби вимкнути духову шафу. Індикатор згасне. |
| <b>Крок 8</b> | Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.   |
| <b>Крок 9</b> | Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.  |

## 7.3 Функції нагріву

| Функція нагріву   | Додаток  |
|---|--|
| <b>0</b>  | Духова шафа вимкнена.  |
| Положення «Вимкнено»  |  |
|    | Увімкнення лампи.  |
| Підсвітка   |  |
|   | Для одночасного випікання на трьох рівнях полиці і підсушуванням продуктів.<br>Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.<br>Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання.<br>Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. |
| Вентилятор /<br>Вентилятор<br>ПЛЮС  |  |
|    | Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.  |
| Волога конвекція  |  |
|    | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.   |
| Нижній нагрів   |  |

| Функція нагріву  | Додаток   |
|--|---|
|   | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.                      |
| Розморожування   |   |
|   | Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.   |
| Великий Гриль  |   |
|   | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.             |
| Турбо-гриль  |   |
|   | Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.   |
| Функція "Піца"   |   |
|  | Випікання та смаження на одному рівні полиці.<br>Для отримання додаткової інформації про каталітичне очищення див. розділ «Догляд та чистка». |
| Традиційне готування / Каталіз   |   |

## 7.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для




забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із

загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


### 8.1 Функції годинника

| Функція годинника   | Застосування   |
|---|--|
| <br>Час доби   | Встановлення, зміна і перевірка часу доби.   |
| <br>Тривалість | Встановлення тривалості роботи духової шафи.   |
| <br>Таймер     | Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка вимкнена. |

### 8.2 Налаштування: Функції годинника


#### Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Як змінити: Час доби




**Крок 1**  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

**Крок 2**  — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Налаштування: Тривалість

**Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.

**Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.



**Крок 3**  — натисніть, щоби встановити тривалість.  
На дисплеї відображається:   
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.



## Налаштування: Тривалість

**Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Налаштування: Таймер

**Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.


**Крок 2**  ,  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

**Крок 3** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Скасування: Функції годинника

**Крок 1**  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

**Крок 2** Натисніть і утримуйте:  .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

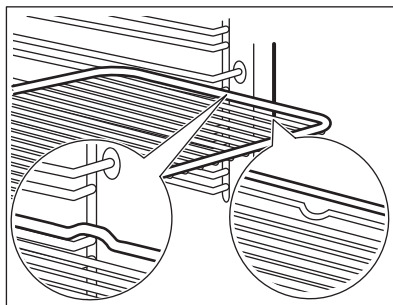
### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

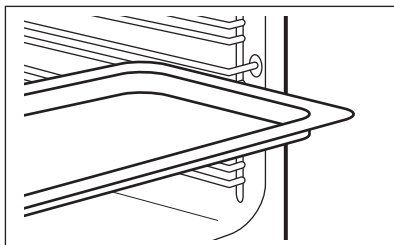
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

#### Решітка:

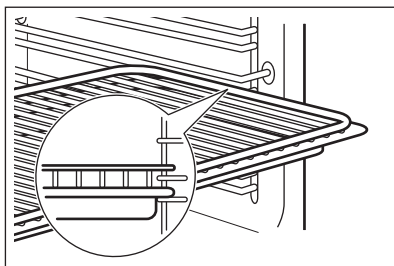
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



**Лист для випікання / Глибока сковорідка:**  
Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



**Решітка, Лист для випікання / Глибока сковорідка:**  
Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



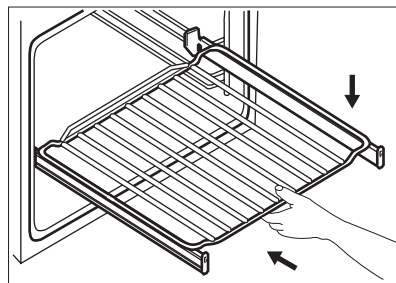
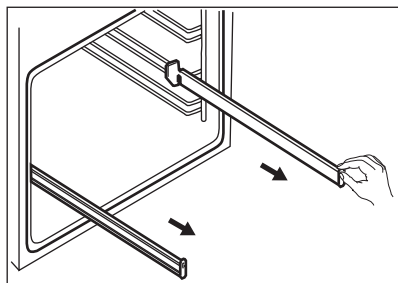
## 9.2 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

**Крок 1** Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.

**Крок 2** Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор

автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духову шафу не охолодне.

## 10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб

запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова шафа.

#### Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

#### Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоб запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоб запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

#### Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількості посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

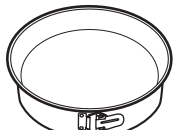
### 11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Керамічні  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см













Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см

## 11.3 Волога конвекція








Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Солодкі булочки, 12 шт.  | деко для випікання або глибока жаровня  | 175   | 3   | 40 - 50  |
| Булочки, 9 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Піца, заморожена, 0,35 кг  | решітка   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Рулет з джемом   | деко для випікання або глибока жаровня  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Брауні   | деко для випікання або глибока жаровня  | 170   | 2   | 45 - 50  |
| Суфле, 6 шт.   | керамічні формочки на решітці   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Бісквітні коржі  | форма для коржа на решітці  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Сендвіч «Вікторія»   | форма для випікання на решітці  | 170   | 2   | 35 - 50  |
| Приварена риба, 0,3 кг   | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Ціла рибина, 0,2 кг  | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Рибне філе, 0,3 кг   | деко для піци на решітці  | 170   | 3   | 30 - 40  |
| Варене м'ясо, 0,25 кг  | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Шашлик, 0,5 кг   | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Печиво, 16 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 150   | 2   | 30 - 45  |
| Макарони, 20 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Кекс, 12 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Солона випічка, 16 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт.   | деко для випікання або глибока жаровня  | 150   | 2   | 40 - 50  |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Тарталетки, 8 шт.  | деко для випікання або глибока жаровня  | 170   | 2   | 30 - 40  |
| Овочі, варені, 0,4 кг  | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 2   | 35 - 45  |
| Вегетаріанський омлет  | деко для піци на решітці  | 180   | 3   | 35 - 45  |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг  | деко для випікання або глибока жаровня  | 180   | 4   | 35 - 45  |

## 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(хв) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Маленькі тістечка, 20 штук на деко   | Традиційне готування  | Деко для випічки  | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Маленькі тістечка, 20 штук на деко   | Вентилятор  | Деко для випічки  | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Маленькі тістечка, 20 штук на деко   | Вентилятор  | Деко для випічки  | 2 та 4  | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см   | Традиційне готування  | Комбінована решітка   | 2   | 180   | 70 - 90   | -   |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см   | Вентилятор  | Комбінована решітка   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см  | Традиційне готування  | Комбінована решітка   | 2   | 170   | 40 - 50   | Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.                             |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(хв) |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см  | Вентилятор  | Комбінована решітка   | 2   | 160   | 40 - 50   | Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.  |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см  | Вентилятор  | Комбінована решітка   | 2 та 4  | 160   | 40 - 60   | Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.  |
| Пісочні хлібобулочні вироби  | Вентилятор  | Деко для випічки  | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -  |
| Пісочні хлібобулочні вироби  | Вентилятор  | Деко для випічки  | 2 та 4  | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Пісочні хлібобулочні вироби  | Традиційне готування  | Деко для випічки  | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Тост, 4–6 штук   | Гриль   | Комбінована решітка   | 4   | макс.   | 2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні                               | Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.   |
| Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг   | Гриль   | Комбінована решітка та піддон для збирання жиру                                   | 4   | макс.   | 20 - 30   | Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин. |

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



## 12.1 Примітки щодо чищення



### Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.



### Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



### Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 12.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

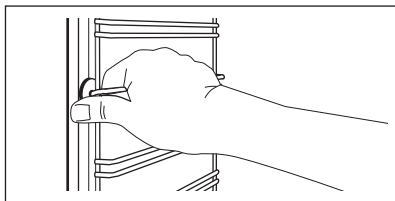
| Крок 1   | Крок 2   | Крок 3  |
|--|--|---|
| Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок. | Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища. | Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою. |
| Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.                            |  |   |

## 12.3 Як зняти: Опори полицок / каталітичні панелі

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок / каталітичні панелі.

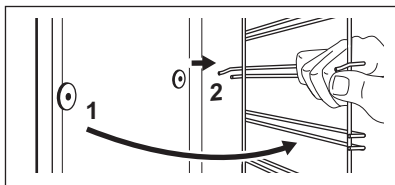
**Крок 1** Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки. Утримуйте задню частину направляючої для полицки та каталітичну панель на місці. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок духової шафи. Вони можуть впасти після виймання опор для полицок.



**Крок 3** Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.

**Крок 4** Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.



## 12.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

У камері духової шафи є каталітичні панелі. Каталітичні панелі поглинають жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

### Перед каталітичним очищенням


Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

### Виконайте каталітичне очищення духової шафи

#### Крок 1

Установіть функцію та температуру духової шафи:  250°C  
Тривалість: 1 год

#### Крок 2

Після очищення поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимк.».

#### Крок 3

Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцят і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

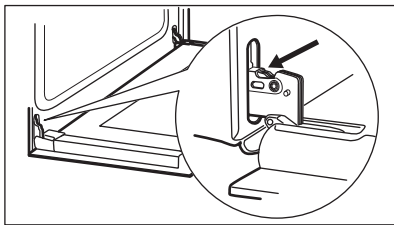


### УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

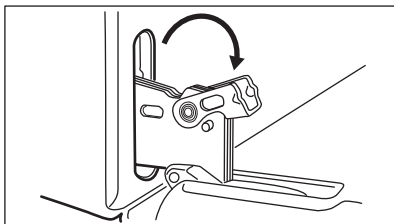
**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

**Крок 2** Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.

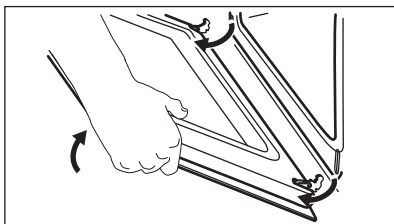


**Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.

**Крок 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, квітру м'якою тканиною.

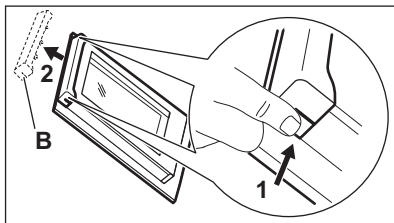


**Крок 5** Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



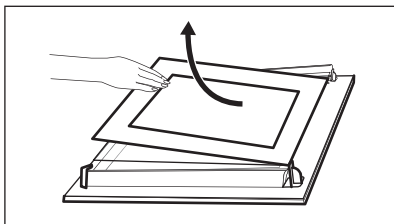
**Крок 6** Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.

**Крок 7** Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



**Крок 8** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

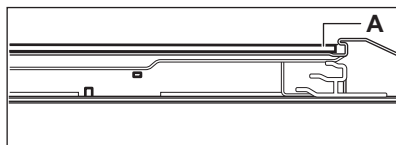
**Крок 9** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята.



Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не торкається до дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



## 12.6 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

### Перед заміною лампи:

| Крок 1   | Крок 2                                    | Крок 3                                       |
|--|---|--|
| Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне. | Відключіть духову шафу від електромережі. | Покладіть рушник на дно камери духової шафи. |

## Задня лампа

|        |   |
|--------|---|
| Крок 1 | Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.   |
| Крок 2 | Помийте скляний плафон.   |
| Крок 3 | Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С. |
| Крок 4 | Установіть скляний плафон.  |

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

| Проблема                           | Переконайтеся, що  |
|------------------------------------|--|
| Духова шафа не нагрівається.       | Запобіжник перегорів.  |
| Ущільнювач дверцят пошкоджено.     | Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| На дисплеї відображається «12:00». | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби.                     |
| Вода витікає із заглибини камери.  | Забагато води у заглибині камери.  |

| Проблема   | Переконайтеся, що                    |
|--|--------------------------------------|
| Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС . | Ви заповнили заглибину камери водою. |

| Проблема            | Переконайтеся, що    |
|---------------------|----------------------|
| Лампа не світиться. | Лампочка перегоріла. |

## 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

### Рекомендуємо записати дані тут:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Модель (MOD.)         | ..... |
| Код виробу (PNC)      | ..... |
| Серійний номер (S.N.) | ..... |

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу\*

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Назва постачальника  | Electrolux                                |         |
| Ідентифікатор моделі   | EOD3C50TX 949499309<br>EOD5C50Z 949499311 |         |
| Індекс енергоефективності  | 95.3                                      |         |
| Клас енергоефективності  | A   |         |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.95 кВт•год/кг                           |         |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.81 кВт•год/кг                           |         |
| Кількість камер  | 1   |         |
| Джерело нагрівання   | Електроенергія                            |         |
| Гучність   | 72 л                                      |         |
| Тип духової шафи   | Вбудована духова шафа                     |         |
| Маса   | EOD3C50TX                                 | 30.4 кг |
|  | EOD5C50Z                                  | 30.5 кг |

\*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.

Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.

Для України відповідно до 568/32020.

## 14.2 Енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


### Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



CE



867360682-B-492022