

**KODEH70X**  
**KODGH70TX**  
**EOD5H70X**

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë</b>	<b>2</b>
<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	<b>24</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>47</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>69</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>91</b>
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Sütő</b>	<b>113</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>135</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>157</b>
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Печка</b>	<b>179</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>202</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>225</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>248</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>273</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>296</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>318</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>340</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>362</b>



## 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.....	5
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.....	14
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	15
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	18
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	22
14. EFIKASITETI ENERGETIK.....	22
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	23

## 1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- 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.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- 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 pasur kujdes për të shmangur prekjën e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

### 2.2 Lidhja elektrike

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

Për pjesën e kabllot, referojuni fuqisë së përgjithshme në pllakën e specifikimeve. Gjithashtu mund t'i referoheni tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

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

### 2.3 Përdorimi

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- 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 ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.

- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

### 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Ndryshimi i brendshëm

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për

- të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- 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!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- 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.

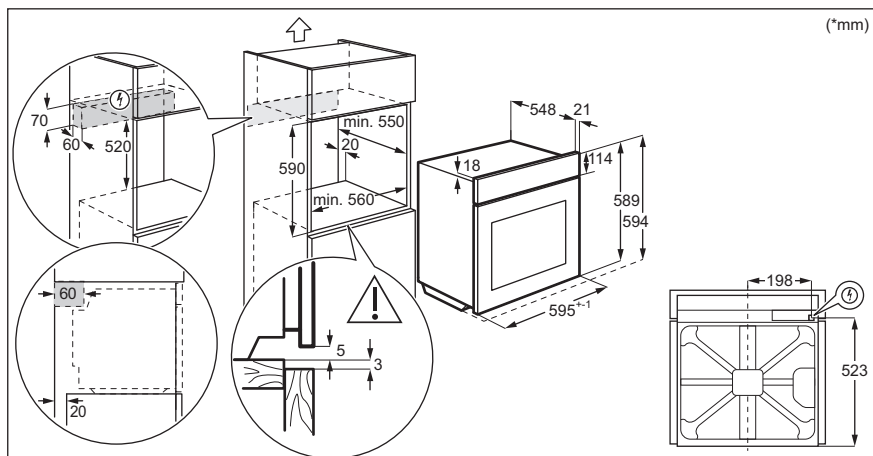
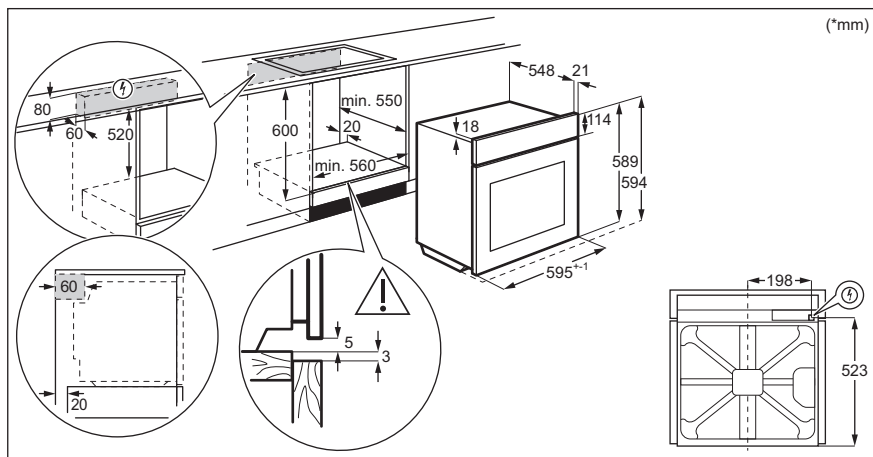
## 3.1 Montimi inkaso



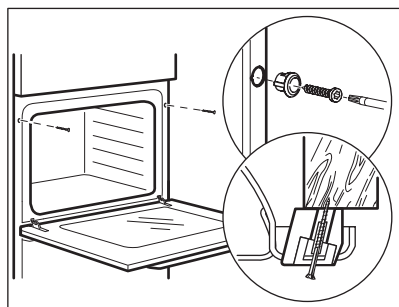
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





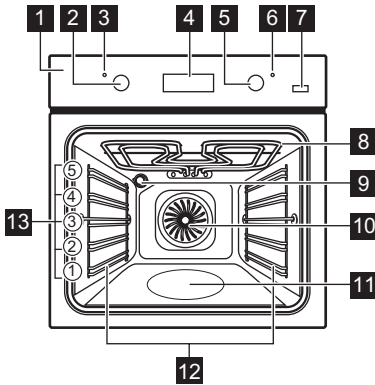
### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet





## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Llamba e fuqisë / simboli
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Avull Plus
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llamba
- 10 Ventilimi
- 11 Zbalcimi i brendshëm- Depozita e pastrimit me ujë
- 12 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 13 Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

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

Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.

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

## 5. PANELI I KONTROLLIT

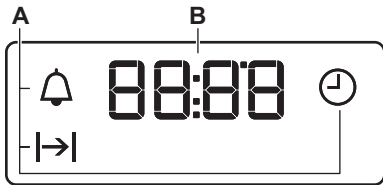
### 5.1 Dorezat e palosshme

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. Funksonet 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 vetëm me një copë me mikrofibra, 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 vendosjes: Funkzioni e ngrohjes

**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, kthejeni çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

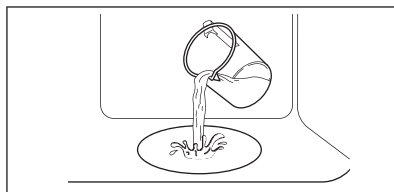
## 7.2 Caktimi i funksionit: Gatimi me ventilator të plotë PLUS



### PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

**Hapi 1** Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.

**Hapi 2** Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.  
 Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.




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

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

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

**Hapi 6** Futni ushqim në furrë. Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe Këshilla". Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit.


**Hapi 7** Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.  
 - shtypni për të fikur furrën. Treguesi fiket.






**Hapi 8** Pasi përfundon funksioni, hapni me kujdes derën. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.




**Hapi 9** Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

## 7.3 Funksionet e nxehjes

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
<b>0</b>	Furra është e fikur.
Pozicioni fikur	

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 Drita	Për të ndezur llambën.

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 <p>Ventilator i plotë / Gatimi me ventilator të plotë PLUS / Pastrimi me ujë</p>	<p>Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa 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. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.</p>
 <p>Pjekje vent. me lagështirë</p>	<p>Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.</p>
 <p>Nxehtësia e poshtme</p>	<p>Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.</p>
 <p>Shkrireja</p>	<p>Për të shkriër ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrijes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.</p>
 <p>Skarë e shpejtë</p>	<p>Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.</p>

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 <p>Pjekje turbo në skarë</p>	<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>
 <p>Funksioni i picës</p>	<p>Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.</p>
 <p>Gatim tradicional</p>	<p>Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.</p>

## 7.4 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë



Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/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
 <p>Ora</p>	<p>Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.</p>
 <p>Kohëzgjatja</p>	<p>Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.</p>

Funksioni i orës	Aplikimi
 Sinjalizuesi 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

 - 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



**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.  
Ekрани 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: Sinjalizuesi 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.

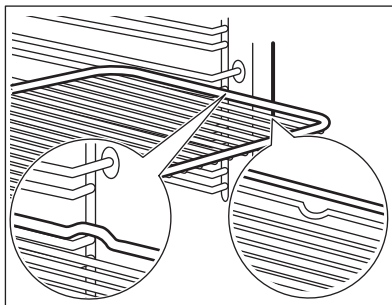
### 9.1 Futja e aksesoreve

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.

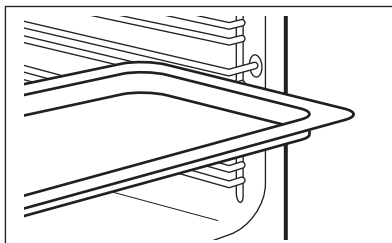
#### **Rafti me rrjetë:**

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



#### **Tava e pjekjes / Tigan i thellë:**

Shtypni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen,

ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

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

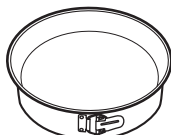
### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



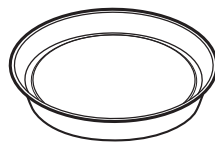
Tavë gatimi

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.








		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	40 - 50
Simite, 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
Kekë 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 pudingu pandispanje	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
Fileta 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
Biskota, 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 me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 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
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegetariane	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Perime 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 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skarë	Rafti me rretë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rretë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



**Përdorimi i përditshëm**

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

Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



**Aksesorët**

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

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

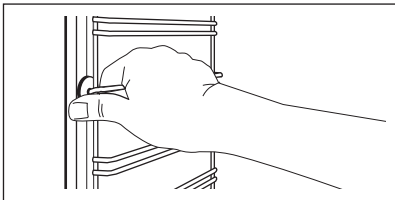
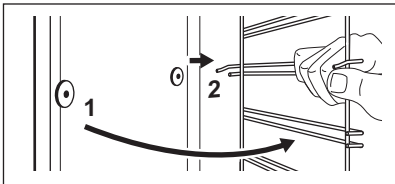
## 12.2 Si ta pastroni: Zbalsim i brendshëm

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: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
<b>Hapi 2</b>	Tërhiqni pjesën ballore të mbjatëses nga paret anësor.	
<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbjatëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbjatëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbjatës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.	

## 12.4 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

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

<b>Hapi 1</b>	Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 200 ml.
<b>Hapi 2</b>	Caktoni funksionin:   Shtypni:  .

<b>Hapi 3</b>	Vendoseni temperaturën në 90°C.
<b>Hapi 4</b>	Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.
<b>Hapi 5</b>	Fikni furrën.
<b>Hapi 6</b>	Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

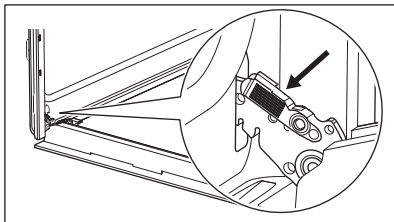
## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

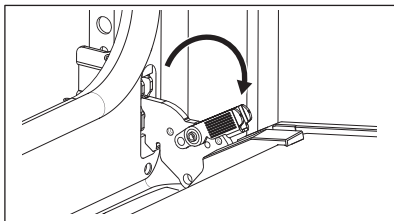
### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

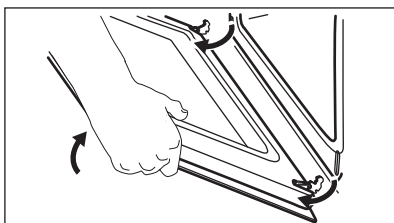
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



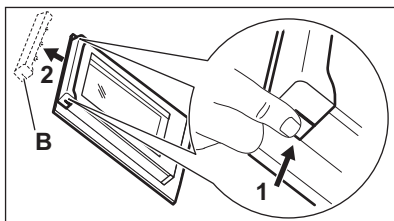
**Hapi 2** Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



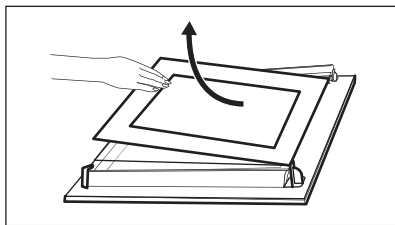
**Hapi 4** Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.



**Hapi 5** Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.

**Hapi 6** Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes 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.

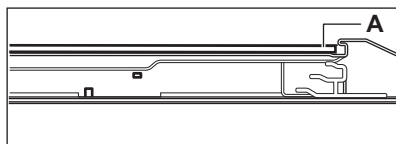


**Hapi 8** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

**Hapi 9** Pas pastrimit, montoni panelin prej xhamit dhe derën e furrës.

Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Zona e afishimit të ekranit duhet të jetë e kthyer nga ana e brendshme e derës. Sigurohuni që pas montimit 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 ta montoni saktë në vend panelin e brendshëm prej xhami.



## 12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

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

**Hapi 2** Pastroni kapakun prej xhami.

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

**Hapi 4** Instaloni kapakun prej xhami.

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

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

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

### 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

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

Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	95.3
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.81kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti

Volumi	72l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

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

## 14.2 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes 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 pajisjen përpara gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni 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 pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes 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. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

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

## МИСЛИМ ЗА ВАС

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

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

**[www.electrolux.com/support](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.....	25
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	27
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	30
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	31
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	32
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	32
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	33
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	35
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	36
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	37
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	37
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	41
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	44
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	45
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	46



## 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:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- 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

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- 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, от негов оторизиран сервизен център или от 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 да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- 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 квалифицирано лице 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 му 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 инструментите.
- 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 на табелката с данни. Можете също да направите справка в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

### 2.3 Използване

#### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- 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!

Риск от повреда на 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.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците 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 увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

### 3. ИНСТАЛИРАНЕ

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

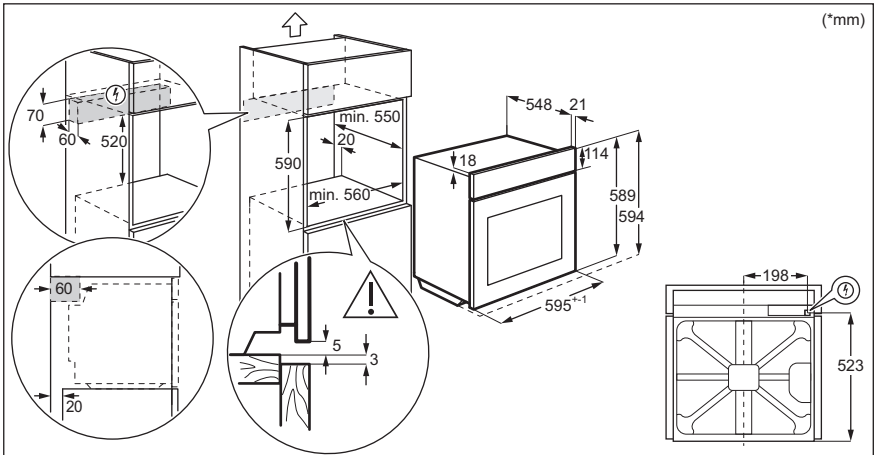
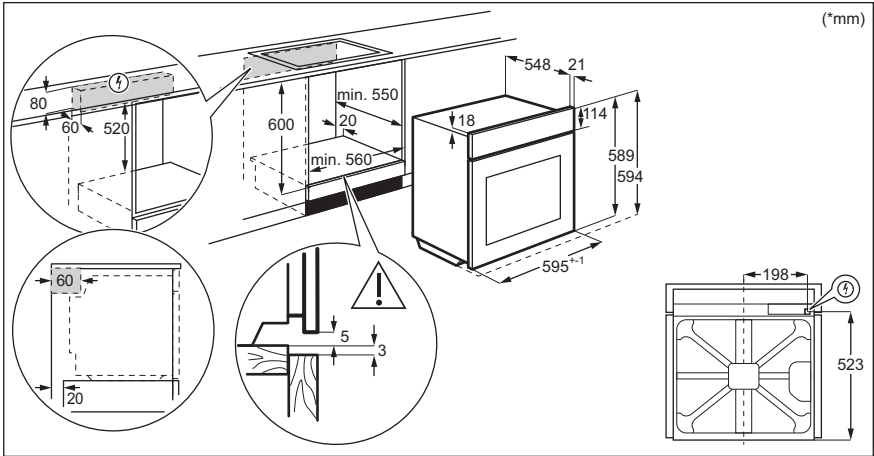
Вж. глава "Безопасност".

#### 3.1 Вграждане

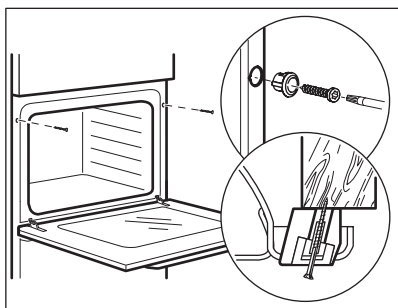


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

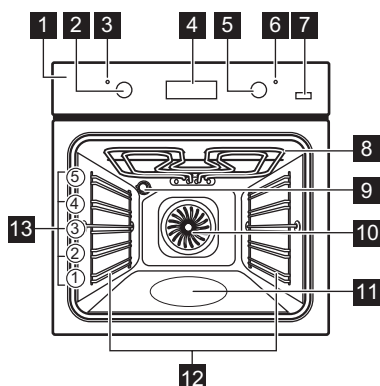


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Лампа за захранване/ символ
- 4** Екран
- 5** Копче за управление (за температурата)
- 6** Индикатор за температура/ символ
- 7** Плюс пара
- 8** Нагряващ елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилатор
- 11** Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 12** Водачи за скара, отстраняеми
- 13** Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

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

За печене или като съд за събиране на мазнина.



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

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

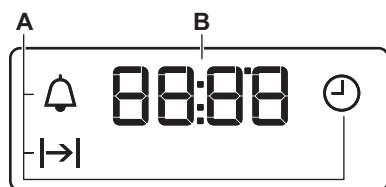
### 5.1 Прибиращи се ключове

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

Настройте часовника



Стъпка 2


Почистете фурната



Стъпка 3


Предварително загрейте празната фурна




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

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

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 свалените опори за скара във фурната.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функция за нагряване

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

**Стъпка 2** Завъртете ключа за управление, 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

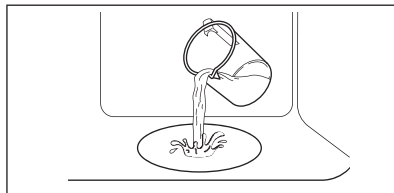
#### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на 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.

<b>Стъпка 5</b>	Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.
<b>Стъпка 6</b>	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
<b>Стъпка 7</b>	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
<b>Стъпка 8</b>	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
<b>Стъпка 9</b>	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

### 7.3 Функции нагряване

Функция за нагряване	Приложение
<b>0</b> Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
  Горещ въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС / Почистване с вода	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

Функция за нагряване	Приложение
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пицца	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

### 7.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1.




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

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи

препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



### 8.1 Функции на Часовника

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



### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника



#### Как да настроите: Час от денонощието

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

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

#### Как се сменя: Час от денонощието

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





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

#### Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

## Как да настроите: Времетраене



**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".

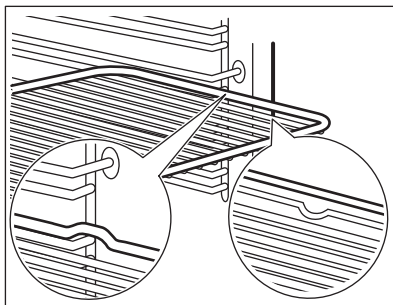
### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

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

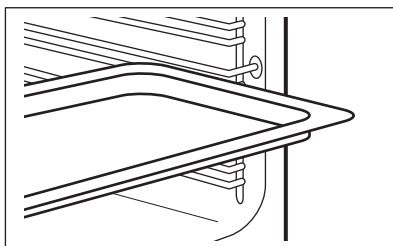
#### **Скара/решетка:**

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



#### **Тава за печене / Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

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

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

#### **Печене на кейкове**

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

Ако използвате две тапи 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.

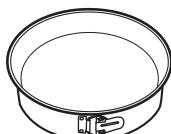
## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър



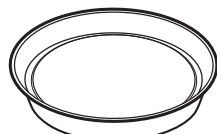
Съд за печене

Тъмни, неотразяващи  
26 cm диаметър



Купички за печене

Керамичен материал  
8 cm диаметър, 5 cm височина













Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър

## 11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (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
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50








		 (°C)		 (мин)
Суфле, 6 броя	керамични rameкини на скаратата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скаратата	180	2	35 - 45
Торта „Виктория“	съд за печене на скаратата	170	2	35 - 50
Варена 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 скаратата	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 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
Макарунс (слад.), 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
Солени бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити 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, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скаратата	180	3	35 - 45
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
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, 4 – 6 броя	Грил	Скара/решетка	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.



				 (°C)	 (мин)	
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/решетка, 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 предварително фурната за 10 мин.

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



**Препарати за почистване**

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



**Всекидневна употреба**

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

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



**Акcesoари**

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

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

### 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

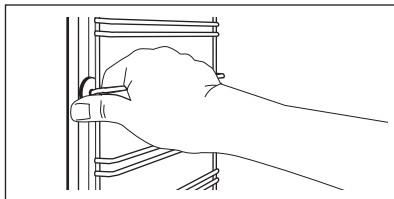
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте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

### 12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

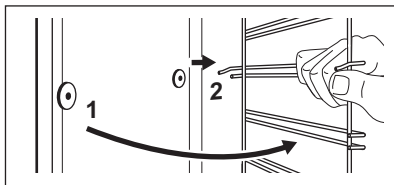
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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




**Стъпка 4** Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



### 12.4 Начин на използване: Почистване с вода

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

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

**Стъпка 2** Задайте функцията:    
Натиснете: .

**Стъпка 3** Настройте температурата на 90 °C.

**Стъпка 4** Оставете фурната да работи за 30 мин.

**Стъпка 5** Изключете фурната.

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

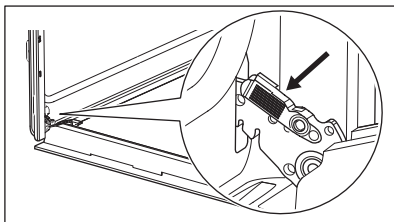
### 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

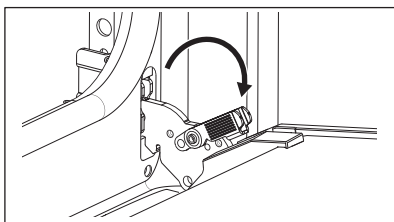
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не използвайте фурната без стъклените панели.

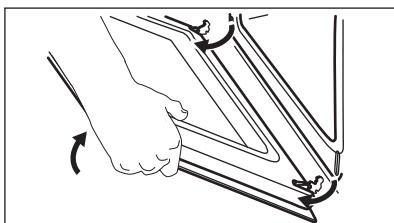
**Стъпка 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



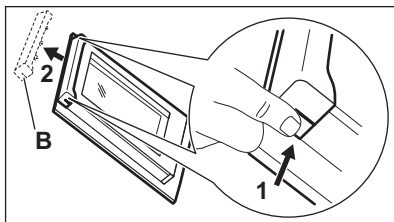
**Стъпка 2** Повдигнете и издърпайте лостове, докато щракнат.



**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



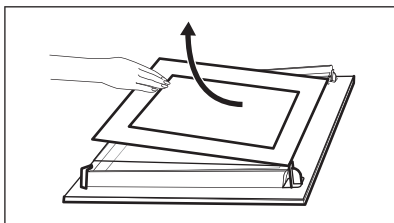
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.



**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 вратичката към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 7** Хванете стъкления панел на вратичката 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. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

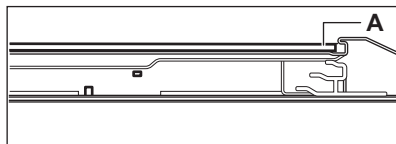
**Стъпка 9** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен 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 крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

**Стъпка 4** Поставете 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. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

#### 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 съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72п
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	EOD5H70X 29.2кг
	KODEH70X 29.7кг
	KODGH70TX 29.3кг

IEC/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



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата 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 подгрявайте 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 времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда 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.....	48
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	49
3. POSTAVLJANJE.....	52
4. OPIS PROIZVODA.....	54
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	54
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	55
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	55
8. FUNKCIJE SATA.....	57
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	59
10. DODATNE FUNKCIJE.....	59
11. SAVJETI.....	59
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	63
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	67
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	67
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	68

## 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: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

### 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.



- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- 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 kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako 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 instalirati 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 uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak

### UPOZORENJE!

Rizik 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 uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

### 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 natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm duži od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- 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!

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.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- 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!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Unutarnje 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.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- 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 ozljeda 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!

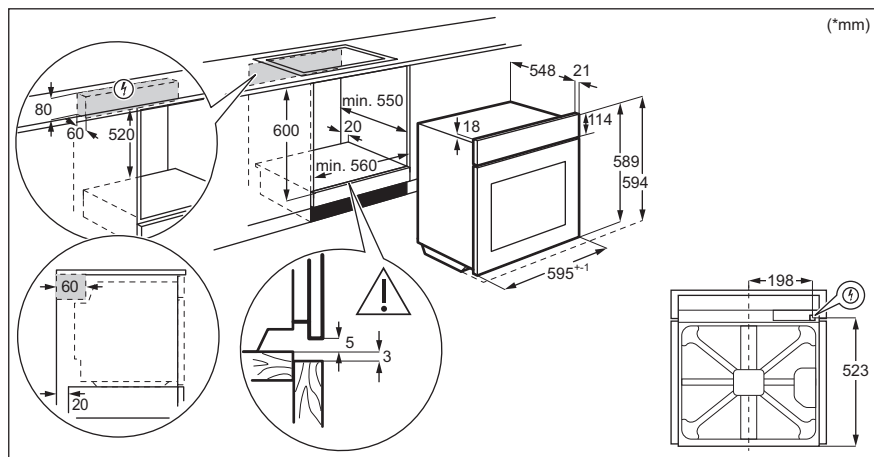
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

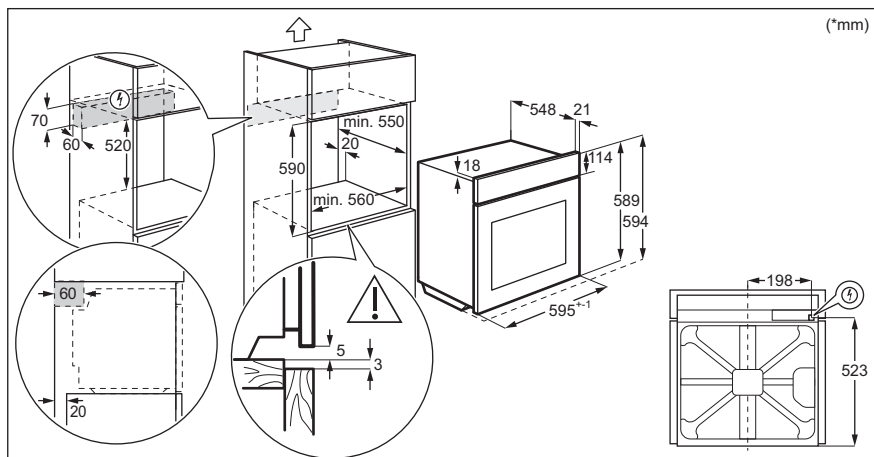
### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



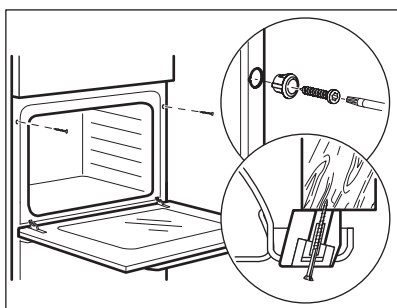
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



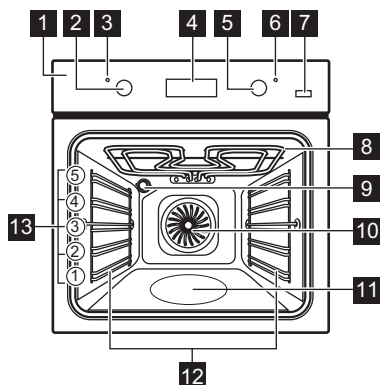


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Simbol snage / svjetla
- 4 Zaslون
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Dodatna para
- 8 Toplinski element
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti- Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 12 Nosač polica, uklonjiv
- 13 Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

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

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

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

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

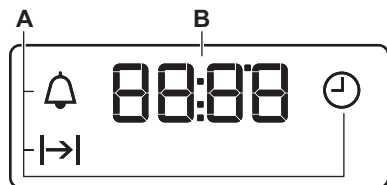
### 5.1 Uvlačive tipke

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 Zaslون



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.



1. korak

Postavite sat




2. korak

Očistite pećnicu







3. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Očistite pećnicu i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkcija pećnice


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

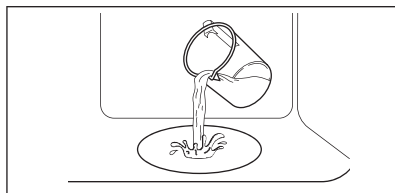
- 2. korak** Okrenite regulator za odabir temperature.
- 3. korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.





## 7.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS

### UPOZORENJE!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- 1. korak** Provjerite je li pećnica hladna.
- 2. korak** Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.
-  **Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.**



- 3. korak** Postavite funkciju:    
Pritisnite: . Uključuje se indikator. Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS.
- 4. korak** Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.
- 5. korak** Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga.
- 6. korak** Stavite hranu u pećnicu.  
Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".  
Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.
- 7. korak** Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.  
 - pritisnite za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.
- 8. korak** Nakon što funkcija završi, pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.
- 9. korak** Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## 7.3 Funkcije pećnice

### Funkcija pećnice - Aplikacija

0

Pećnica je isključena.

Isključeni položaj



Svjetlo

Za uključivanje svjetla.



## Funkcija pečnice Aplikacija



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

Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.

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

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



Vlažno pečenje

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



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Odmrzavanje

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



Brzo grilanje

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

## Funkcija pečnice Aplikacija



Turbo roštilj

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

## 7.4 Napomene za: 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). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

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

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

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata

#### Funkcija sata

#### Aplikacija



Sat

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: Sat

 - 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: Sat



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

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

### Kako postaviti: Trajanje

**1. korak** Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

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

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

**4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

**5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako postaviti: Zvučni alarm


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

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

**3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

**4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako poništiti: Funkcije sata

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

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

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

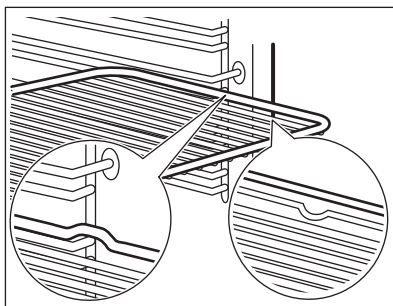
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

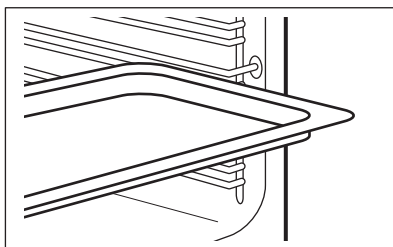
#### Mreža za pečenje:

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



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj 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

### i

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina police.  
Brojite položaje police od dna pećnice.

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

### Pečenje kolača

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

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

### Pečenje mesa i ribe

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

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

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

### Vremena pečenja

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

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

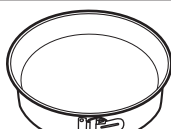
## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	175	3	40 - 50
Rolade, 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
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
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
Biskvitna torta 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
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 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
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
Makroni, 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 biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	40 - 50
Tartlete, 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.

						
				( °C)	(min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pe- civo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pe- čenje	2	180	70 - 90	-
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pe- čenje	2	170	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2 i 4	160	40 - 60	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tije- sto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pe- čenje	4	maks.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.



( °C)

(min)

Govedi burger, 6 komada, 0,6 kg

Roštilj

Mreža za pečenje, plandanj za sakupljanje masnoće 4

maks.

20 - 30

Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana 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.

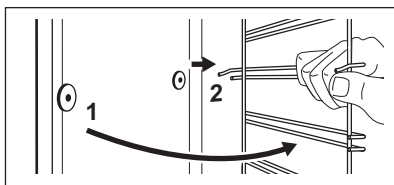
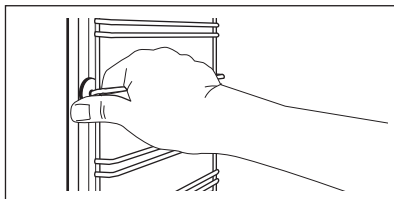
1. korak	2. korak	3. korak
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

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

## 12.3 Kako ukloniti: Nosači police




Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
2. korak	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. korak	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. korak	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 12.4 Način upotrebe: Čišćenje vodom

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

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

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



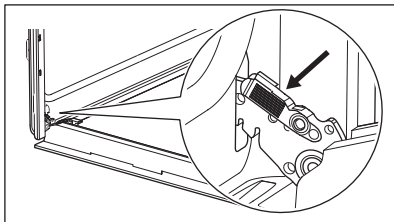
## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

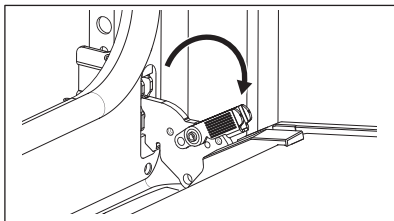
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

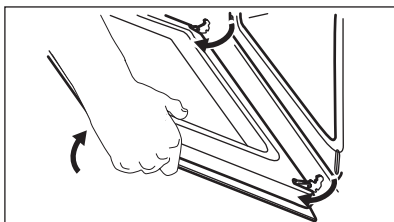
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



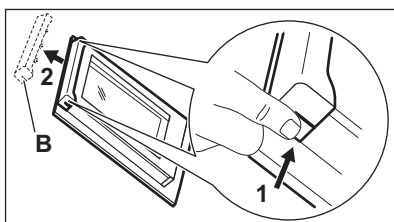
**2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



**3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



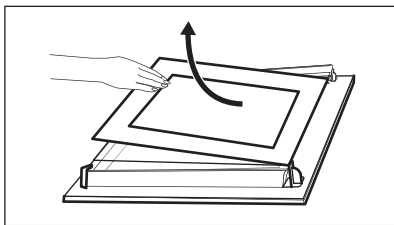
**4. korak** Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.



**5. korak** Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

**6. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

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



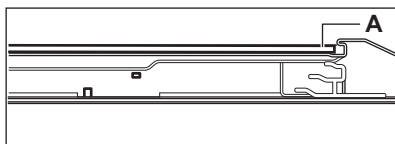
- 8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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

Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zaslana.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na zonama s tiskom nije gruba na dodir.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li unutarnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 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 svjetiljke 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 ovlašteni servisni centar.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.
Nezadovoljavajuća učinkovitost kuhanja funkcije: Vrući zrak PLUS .	Udubinu u unutrašnjosti pećnice ispunili ste vodom.

Problem	Provjerite ako ...
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 uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

#### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.81kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72l

Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

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

## 14.2 Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. 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 uređaj 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 uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja 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.....	70
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	71
3. INSTALACE.....	74
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	76
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	76
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	77
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	77
8. FUNKCE HODIN.....	79
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	80
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	81
11. TIPY A RADY.....	81
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	85
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	88
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	89
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	90

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- 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

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- 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 ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.

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

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými 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	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5



Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

## 2.3 Použití

### **VAROVÁNÍ!**

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otevírání 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.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- 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 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.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- 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!

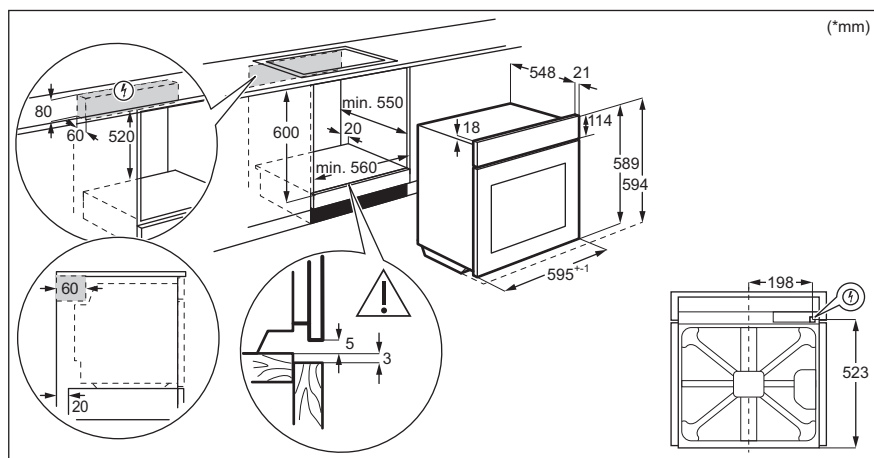
Viz kapitoly o bezpečnosti.

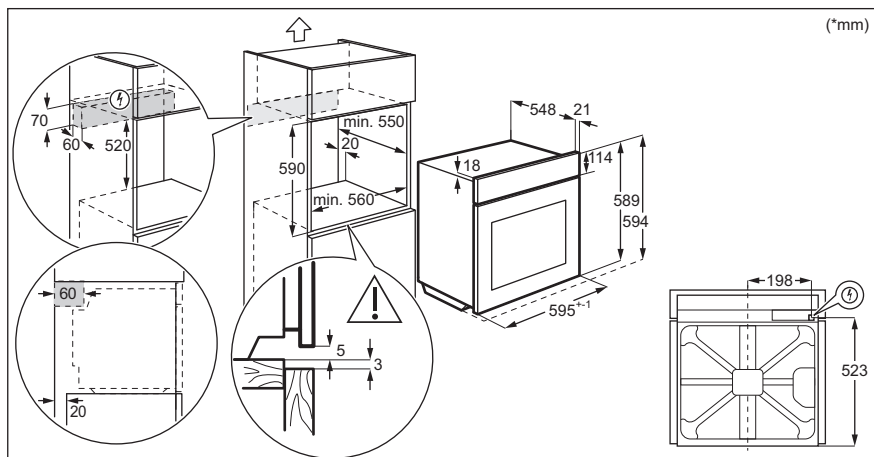
### 3.1 Vestavba



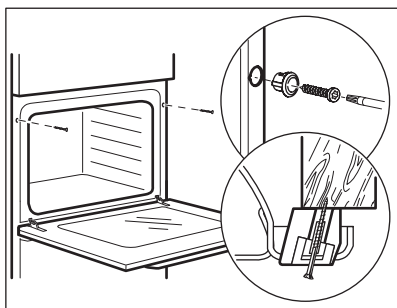
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



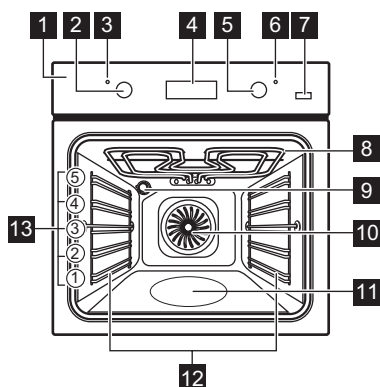


### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovládací volič (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Topné těleso
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Vyrytá část vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 12 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 13 Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

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

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

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

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

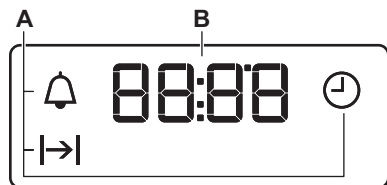
### 5.1 Zasuvací ovladač

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 Pravý horký vzduch PLUS.

## 5.3 Displej



A. Funkce hodin

B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1





Krok 2



Krok 3





#### Nastavte hodiny

1. Stisknutím ,  nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

#### Vyčistěte troubu

1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

#### Předehřejte prázdnou troubu

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

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

**Krok 1** Pečící funkci zvolíte otočením ovladače pečících funkcí.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu .

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

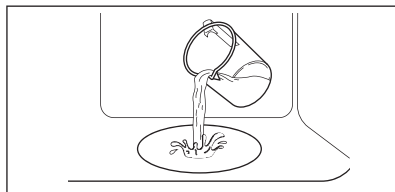
## 7.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

### ⚠ VAROVÁNÍ!


Hrozí nebezpečí popálení a 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 popálení.



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

## 7.3 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	K zapnutí osvětlení.

Pečící funkce	Použití
  Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS / Čištění vodou	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štavnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou.

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

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

## 7.4 Poznámky k tématu: 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: IEC/EN 60350-1.

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

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

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

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

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak nastavit: Denní čas

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

### Jak nastavit: Denní čas

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


### Jak změnit: Denní čas



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

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

### Jak nastavit: Délka

**Krok 1** Nastavte funkci trouby a teplotu.

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

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

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

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### Jak nastavit: Minutka


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

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

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

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

### Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vkládání příslušenství

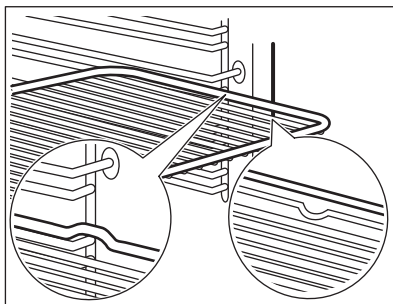
Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem



roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

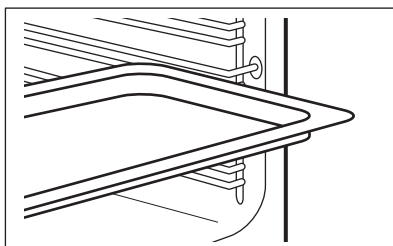
#### **Tvarovaný rošt:**

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



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

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

### Pečení dortů

Neotevírejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

### Vaření masa a ryb

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

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

Do hlubokého plechu na pečení přidejte trochu vody, aby v troubě nevzniklo příliš mnoho kouře. Abyste zabránili srážení kouře, 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 vašimi nádobami, recepty a množstvím.

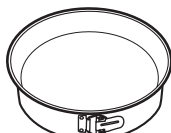
## 11.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací forma

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








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








		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Piškotová 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

		 (°C)		 (min)
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné dortíky, 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.

				 ( °C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	170	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min 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	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4-6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5	Nechte troubu 10 min předehřát.

				 ( °C)	 (min)	
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt, 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 10 min předehřát.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna 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.



**Každodenní použití**

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

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



**Příslušenství**

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

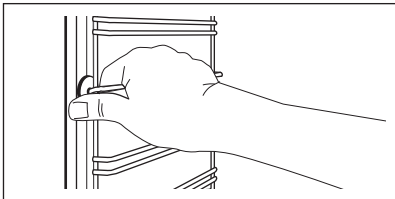
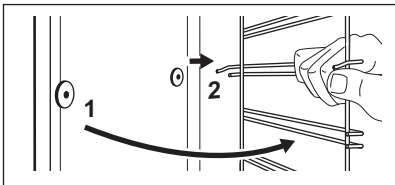
### 12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vliisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.		




## 12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
<b>Krok 4</b>	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

## 12.4 Pokyny k použití: Čištění vodou

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

<b>Krok 1</b>	Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 200 ml.
<b>Krok 2</b>	Nastavte funkci:   Stiskněte: 

<b>Krok 3</b>	Nastavte teplotu na 90 °C.
<b>Krok 4</b>	Nechte troubu pracovat 30 minut.
<b>Krok 5</b>	troubu vypněte.
<b>Krok 6</b>	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

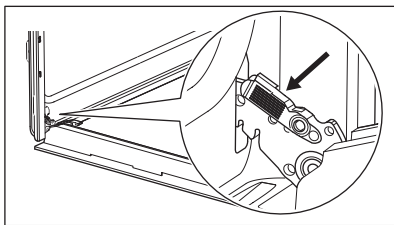
## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.

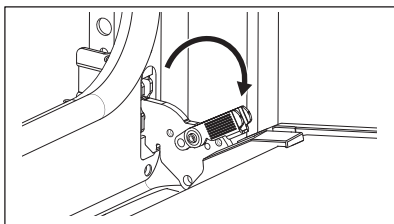
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

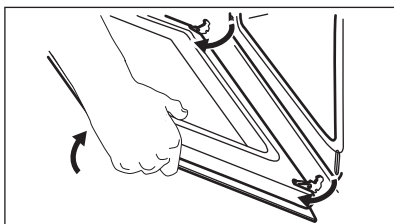
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



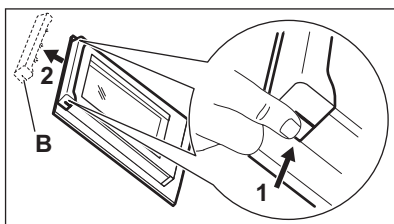
**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



**Krok 3** Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

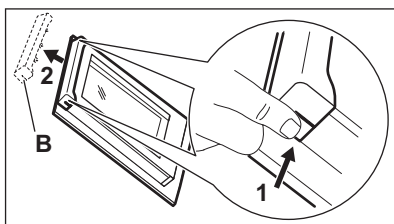


**Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

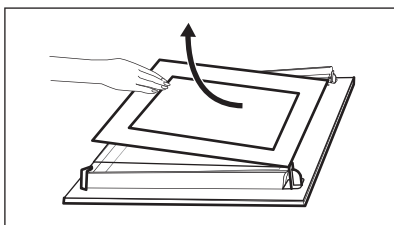


**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

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



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



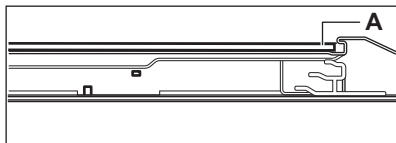
**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 9**

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

**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**

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

**Krok 2**

Odpojte troubu od elektrické sítě.

**Krok 3**

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

**Zadní žárovka**

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

**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 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.

**Problém Zkontrolujte, zda...**

Těsnění dvířek je poškozené.

Troubu nepoužívejte. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.

Na displeji se zobrazí „12.00“.

Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda.

Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Právý horký vzduch PLUS .

Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.



Problém	Zkontrolujte, zda...
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 spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

#### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Index energetické účinnosti	95.3	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

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

### 14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívajte.

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

#### **Horkovzdušné pečení**

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

#### **Zbytkové teplo**

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

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.....	92
2. OHUTUSJUHISED.....	93
3. PAIGALDAMINE.....	96
4. TOOTE KIRJELDUS.....	98
5. JUHTPANEEL.....	98
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	99
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	99
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	101
9. TARIKUTE KASUTAMINE.....	103
10. LISAFUNKTSIOONID.....	103
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	104
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	107
13. VEAOTSING.....	110
14. ENERGIATÕHUSUS.....	111
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	112

## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida 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: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, 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. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille 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 seadme uks 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 Elektrihendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektrihendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamist 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.
- Valmistage toitu 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöötingimusi lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.

- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

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

## 3. PAIGALDAMINE

**⚠ HOIATUS!**

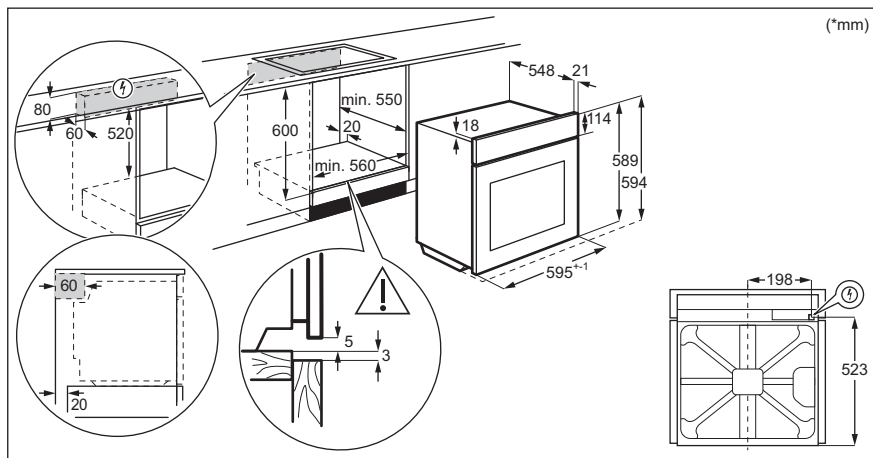
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sissehitamine

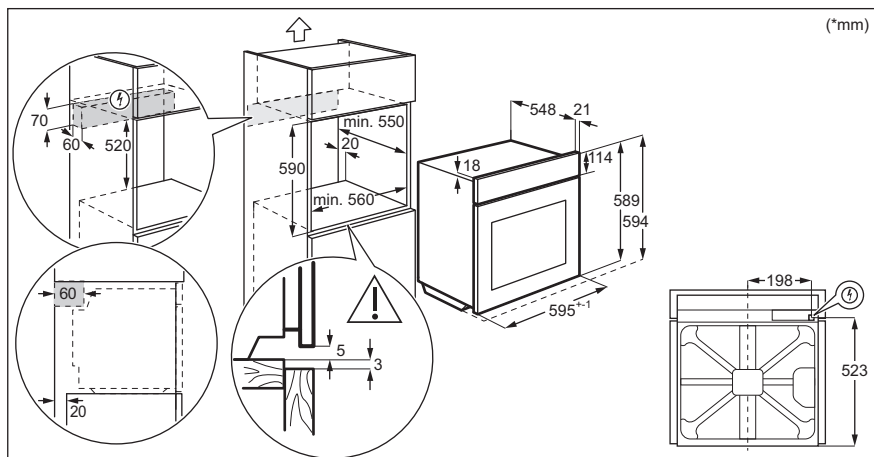


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

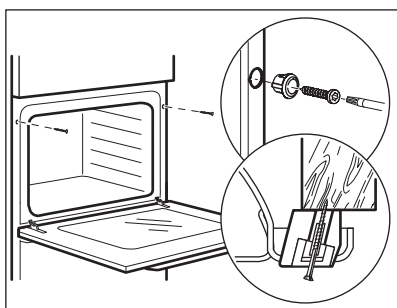
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





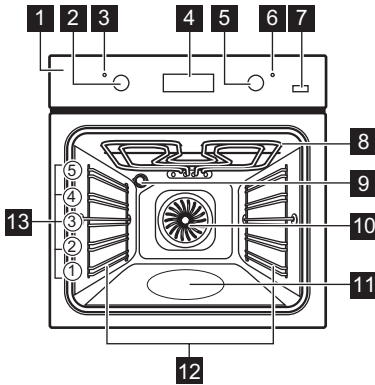


### 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Toite tuli/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Lisaaur
- 8 Kuumutuselement
- 9 lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Veesüvend- Vesipuhastuse mahuti
- 12 Riiulitugi, eemaldatav
- 13 Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

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

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

## 5. JUHTPANEEL

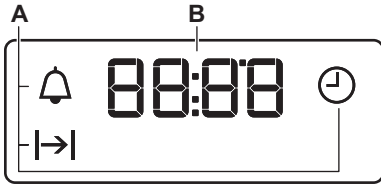
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Sensorväljad / nupud

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

## 5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid  
B. Taimer

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm



3. samm

#### Seadke kell õigeks

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

#### Puhastage ahi

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

#### Eelkuumutage tühja ahju

1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h.
2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.
3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiim

- |         |   |
|---------|---|
| 1. samm | Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu. |
| 2. samm | Temperatuuri .  |

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

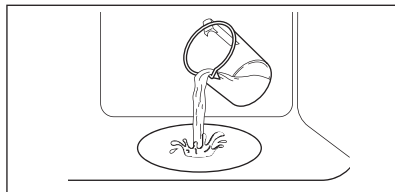
## 7.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS




### ⚠ HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

---

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.
- 2. samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
- i** 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	Kasutamine
<b>0</b> Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.


---




Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pöördõhk / Pöördõhk PLUS / Vesipuhastus</p>	<p>Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.</p> <p>Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.</p> <p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.</p>

 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	<p>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.</p>
---	--

 <p>Alumine kuumutus</p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
---	---

 <p>Sulatamine</p>	<p>Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.</p>
---	--

 <p>Kiirgrill</p>	<p>Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.</p>
---	---

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Turbogrill</p>	<p>Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
 <p>Pitsa funktsioon</p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <p>Tavapärane küpsetamine</p>	<p>Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.</p>

## 7.4 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga




Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/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 jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.


## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

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

## 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.

**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.

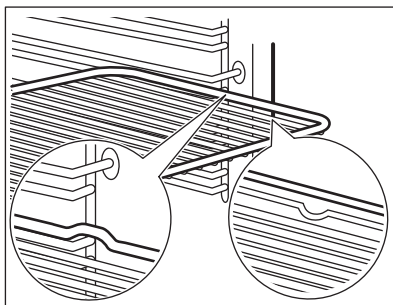
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

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

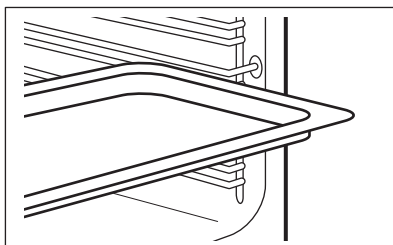
#### Traatrest:

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



#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajatumiseni.

### 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 ülles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

#### Kookide küpsetamine

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

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

#### Liha ja kala valmistamine

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

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

Ligse 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).

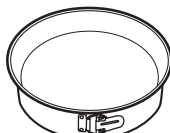
### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

Keraamiline  
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.



		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Terve kala, 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 kondiitritooted, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 ( °C )	 ( min )	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Tavapärane küpsetamine	Küpsetus-plaat	3	170	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koo-givorm	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koo-givorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koo-givorm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküpsised	Tavapärane küpsetamine	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5	Eelkuumutage ahju 10 min.
Veiseliha-burger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätkke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



**Lisatarvikud**

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

#### 1. samm

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

#### 2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.

#### 3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

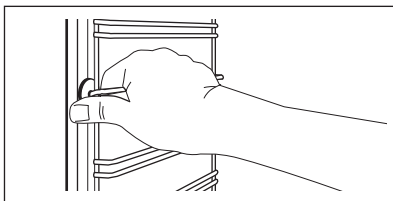
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

### 12.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

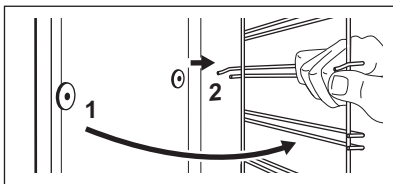
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselja küljest lahti ja eemaldage.




**4. samm** Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



## 12.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

**1. samm** Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.

**2. samm** Seadke funktsioon:    
Vajutage: 

**3. samm** Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

**4. samm** Laske ahjul töötada 30 min.

**5. samm** Lülitage ahi välja.

**6. samm** Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

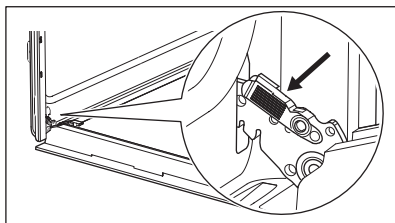
## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

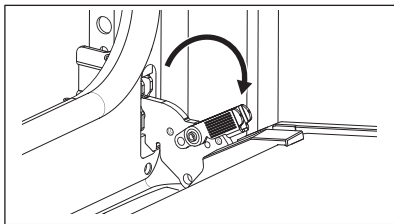
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

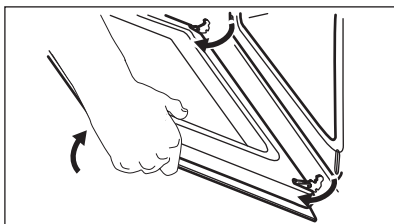
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



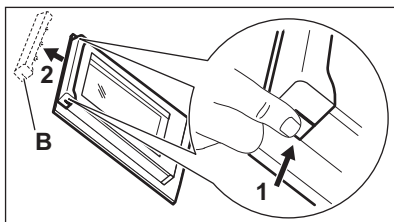
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



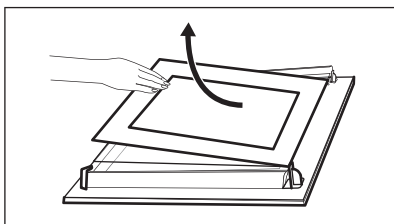
- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukse-liistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 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 seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

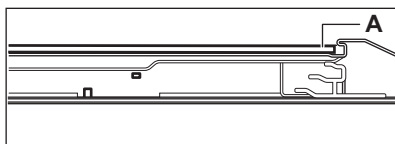
- 9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud 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.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella aeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS .	Täitsite veesüvendi vee-ga.

Probleem	Kontrollige, kas:
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 seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	EOD5H70X 29.2kg
	KODEH70X 29.7kg
	KODGH70TX 29.3kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

### 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet 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 seadme temperatuuri. Seadme 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 kohalikku omavalitsusse.



## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei 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.....	114
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	115
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	118
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	120
5. KEZELŐPANEL.....	120
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	121
7. NAPI HASZNÁLAT.....	121
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	123
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	125
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	125
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	126
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	129
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	132
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	133
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	134

## 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 játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- 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 kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel 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. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- 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 annak 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 részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót 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. Lásd még a táblázatot:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel.

### 2.3 Használat

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

### 2.4 Ápolás és tisztítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- 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 áll fenn.

- 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.

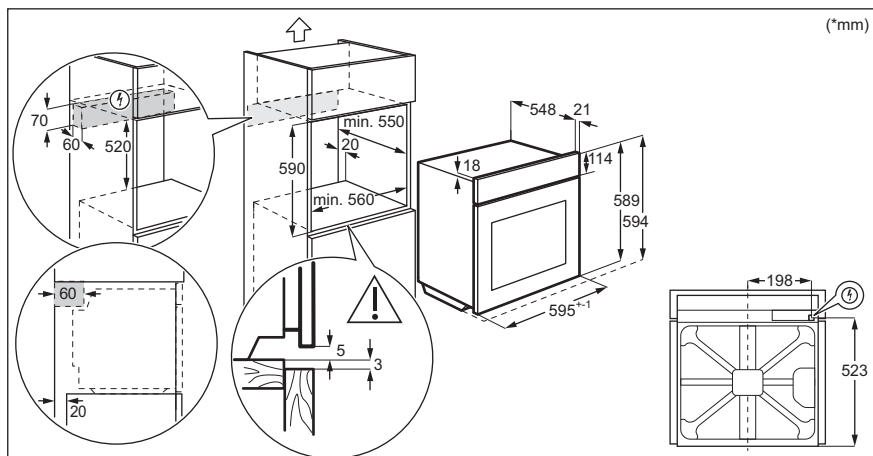
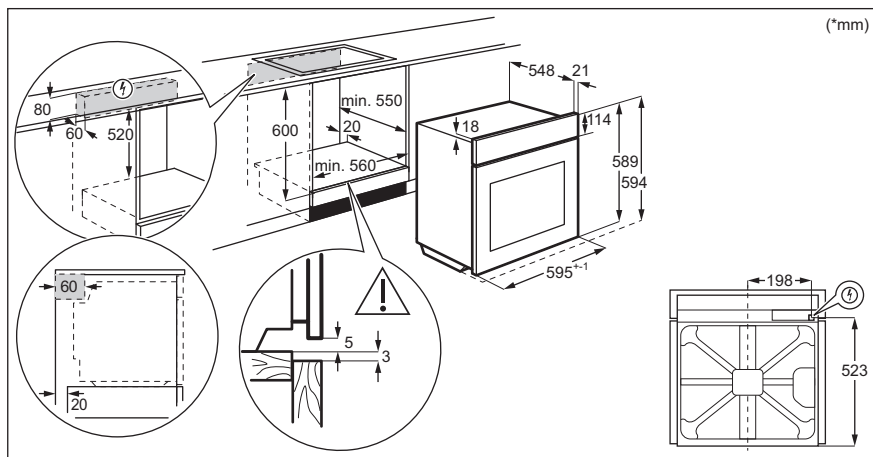
## 3.1 Beépítés



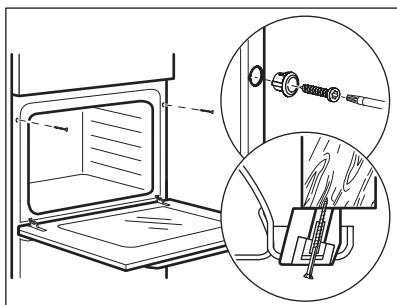
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



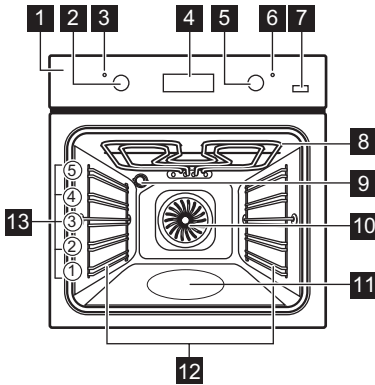


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 12 Polctartó, eltávolítható
- 13 Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Visszahúzható gombok

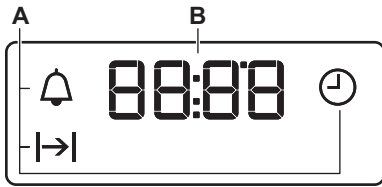
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

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



## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés




2. lépés



3. lépés





#### Óra beállítása

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

#### Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:   funkciót. Időtartam: 15 perc.

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció


- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** Forgassa el a szabályozógombot a hőmérsékletre.

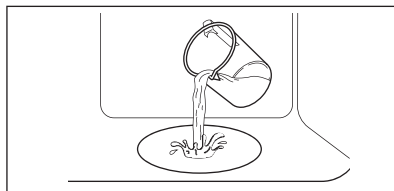
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.





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

### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!


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











- 3. lépés** Állítsa be a funkciót:  .  
Nyomja meg: . 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 perccig, hogy párát hozzon létre.
- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.  
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.  
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- 7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.  
 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.
- 8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- 9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
<b>0</b>	A sütő ki van kapcsolva.
Kikapcsolt pozíció	

Sütőfunkció	Alkalmazás
	A sütőlámpa bekapcsolása.
Sütő világítás	

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

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Infrasütés</p>	<p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p>
 <p>Pizza funkció</p>	<p>Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>

## 7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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 és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteit. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 <p>Napszak</p>	<p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p>
 <p>Időtartam</p>	<p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p>
 <p>Percszámláló</p>	<p>Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.</p>

## 8.2 Órafunkciók beállítása



### Napszak 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: Napszak



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: Órafunkciók

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

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.

Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

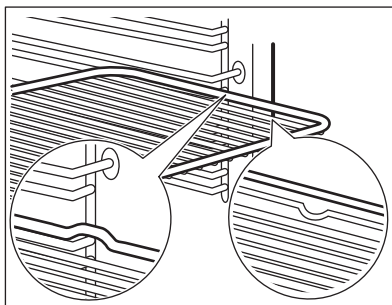
### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

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

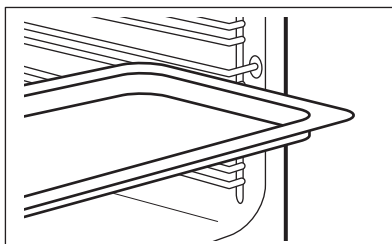
#### Sütőrács:

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



#### Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősíneji közé.



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

### 10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

#### Sütemény sütése

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

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

#### Hús és hal sütése

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

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

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

#### Főzési időtartamok

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

Az első időkből 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.



Pizzaszék

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság








Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő








### 11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskóatekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Piskótatorta	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
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 ( °C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35	-
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	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig



				 ( °C)	 (perc)	
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 perccig

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

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

A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 perccig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógéppel tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

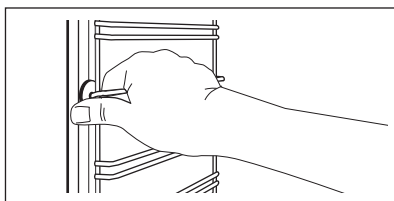
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.
Az alábbi funkciónál: Hőlégbefúvás,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

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

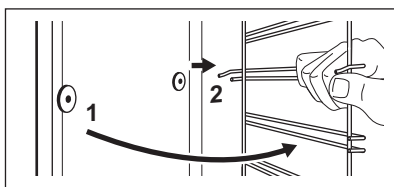
**1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

**2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.




**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütőszíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 12.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

**1. lépés** Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml funkciót.

**2. lépés** Állítsa be ezt a funkciót:    
Nyomja meg:  funkciót.

**3. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

**4. lépés** Hagyja 30 percig működni a sütőt.

**5. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.

**6. lépés** Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törölruhával törölje szárazra a sütőteret.

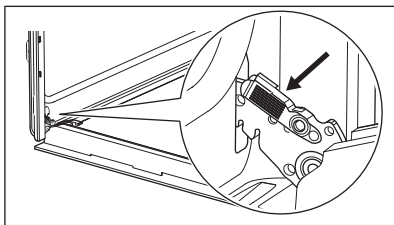
## 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

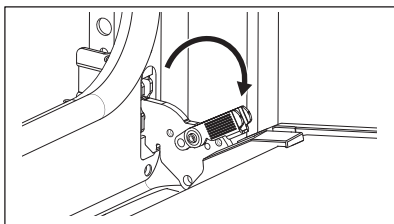
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

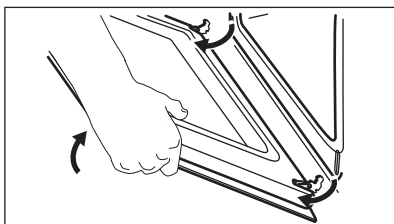
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



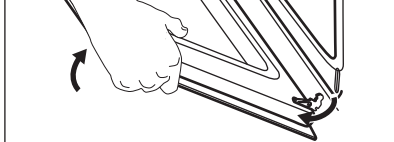
- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg beakadnak.



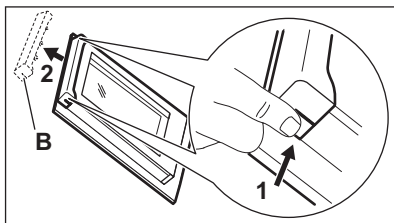
- 3. lépés** Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



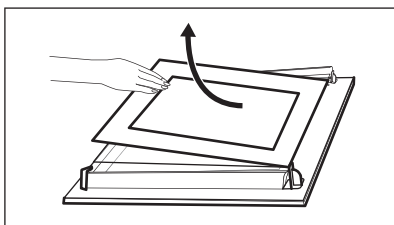
- 4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.



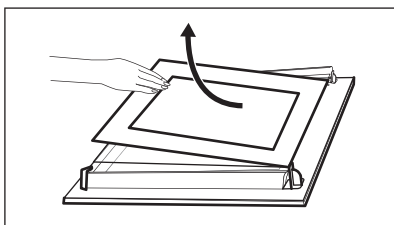
- 5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- 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 törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

## 9. lépés

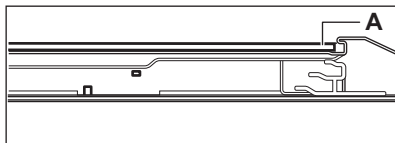
Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

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 kattánó hangot ad.

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



## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsímaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

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

#### 2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

#### 3. lépés

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 üvegbúrát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 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.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

Megsérült az ajtó tömítése.

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

A kijelzőn „12:00” látható.

Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

A víz kifolyik a sütőtér belsejéből.

Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Energiahatékonysági szám	95.3	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék 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 készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### Ételek melegen tartása

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## 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.....	136
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	137
3. UZSTĀDĪŠANA.....	140
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	142
5. VADĪBAS PANELIS.....	142
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	143
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	143
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	145
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	147
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	147
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	148
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	151
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	155
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	155
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	156

## 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- 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 vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- 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 sertificēti speciālisti.

- 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 pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās 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 platumš	595 mm
ierīces aizmugures platumš	559 mm
ierīces dziļums	569 mm
ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, 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 turētājiem 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 nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V-F (T90), H05 BB-F

Kabeļa vadu šķērsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, 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 neuglabājamās 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;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu

paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

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

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsasaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- 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 traumu un 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!

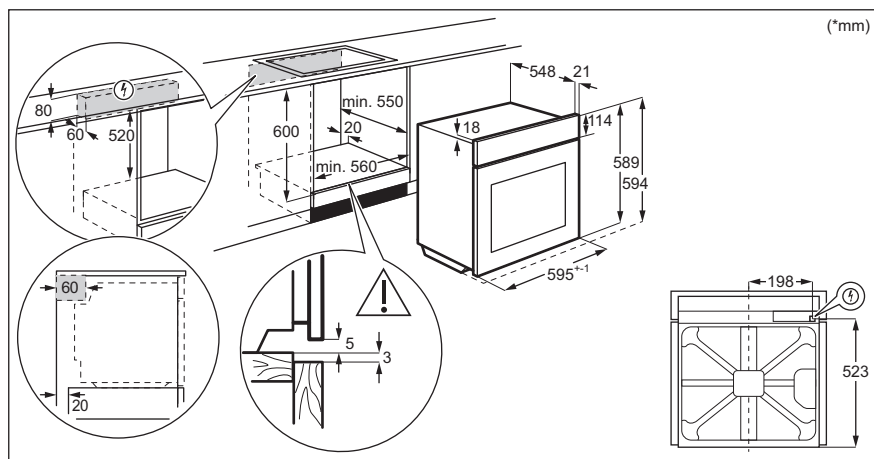
Skatiet sadaļu "Drošība".

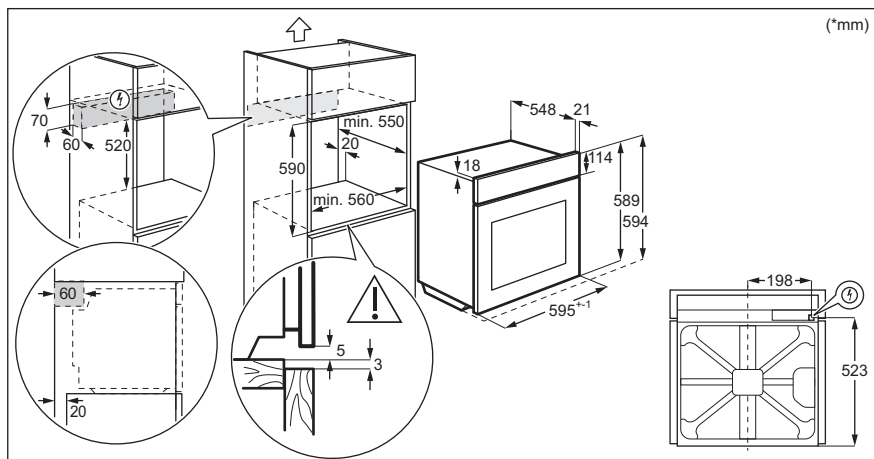
### 3.1 Iebūve



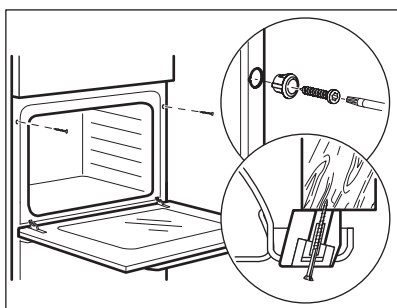
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



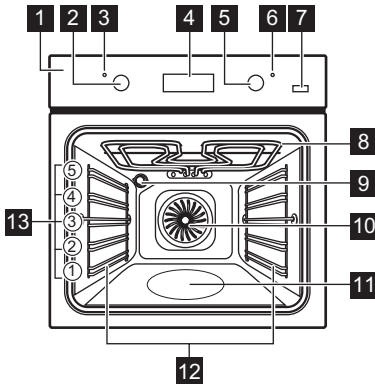


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Tilpnes reljefs- Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 12 Plaukta atbalsts, izņemams
- 13 Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grīla/ceпамā panna**

Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

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

## 5. VADĪBAS PANELIS

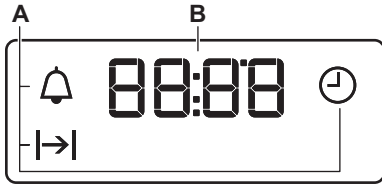
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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




2. solis



3. solis




#### Iestatiet pulksteni

1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

#### Cepeškrāsns tīrīšana

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

#### Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.
3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet 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 atlasītu karsēšanas funkciju.
2. solis Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu temperatūru.


- 3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

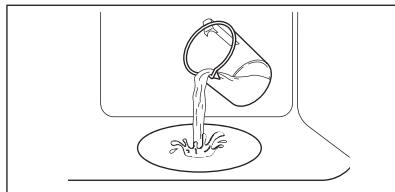
## 7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS




### 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.

- 6. solis** Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.  
Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”.  
Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.

- 7. solis** pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.  
Nospiediet , lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.

- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

## 7.3 Karsēšanas funkcijas

### Karsēšanas funkcija

### Lietošana

0

Cepeškrāsns ir izslēgta.


Izslēgts stāvoklis





Apgaismojuma ieslēgšanai.


Apgaismojums  
(lampa)







Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni</p>	<p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī.</p> <p>Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.</p> <p>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.</p> <p>Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana”, lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.</p>

 <p>Ventil. kars. ar mitrumu</p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.</p>
---	--

 <p>Apakškarsēšana</p>	<p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p>
---	---

 <p>Atkausēšana</p>	<p>Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p>
--	--

 <p>Ātrā grilēšana</p>	<p>Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.</p>
--	---

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

## 7.4 Piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu



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


Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi” Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 <p>Diennakts laiks</p>	<p>Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.</p>
 <p>Darb. laiks</p>	<p>Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.</p>

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.



## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

### Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrāsni elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

**+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

### Kā mainīt: Diennakts laiks

**1. solis**  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

**2. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

### Darb. laiks iestatīšana

**1. solis** Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

**2. solis**  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot **|→|**.

**3. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.  
Displejā redzams: **|→|**.  
**|→|** – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.

**4. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

**5. solis** Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

### Laika atgādinājums iestatīšana

**1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.


**2. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

**3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

**4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

## Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

**1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

**2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

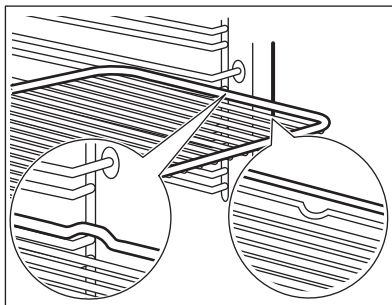
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

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

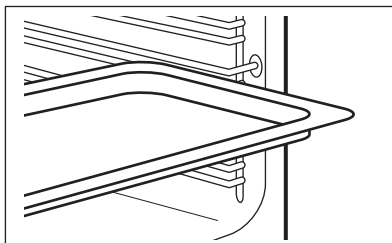
#### **Restots plaukts:**

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



#### **Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

### 10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi.

Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

#### Kūku cepšana

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

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

#### Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

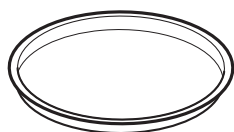
#### Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

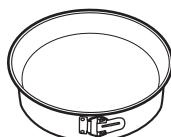
### 11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



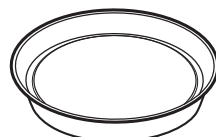
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika  
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.








		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	175	3	40 - 50
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Saldā rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkukas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūkuca ar pildīju- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	170	3	30 - 40
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	30 - 45
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (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.

				 (°C)	 (min)	
Kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smiļšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smiļšu 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	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grils	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Noīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana iekšienā

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

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar vaiku.

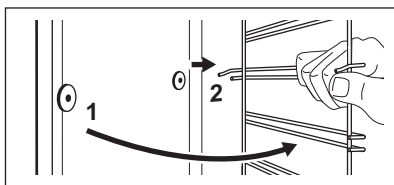
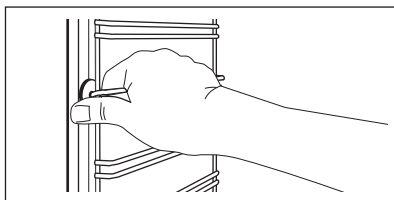
1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

## 12.3 Izņemšana. Plauktu balsti




Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



## 12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

1. solis	Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 200 ml.
2. solis.	Iestatiet funkciju:   Nospiediet  .

3. solis.	Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. solis	Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. solis.	Izslēdziet cepeškrāsni.
6. solis	Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.



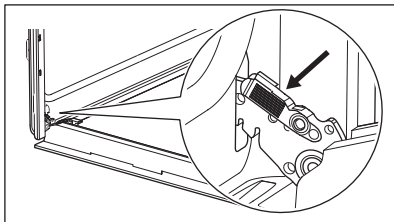
## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneļu var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

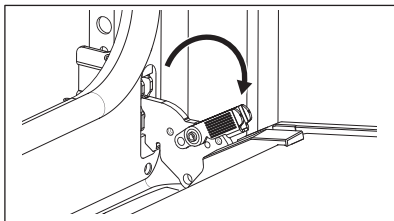
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

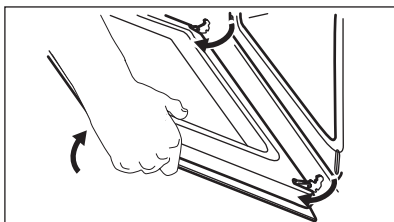
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



- 2. solis** Paceliet un pavelciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



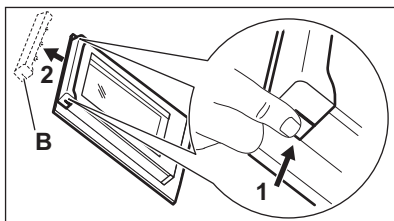
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



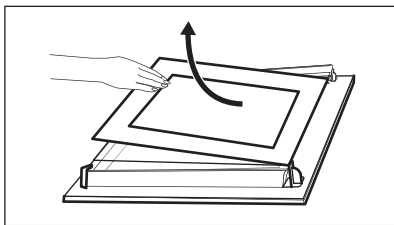
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārļiecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



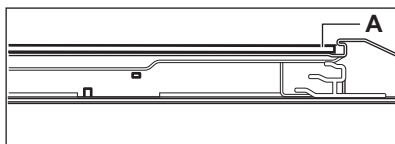
- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

- 9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Zonai ar apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārļiecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārļiecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 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** Notīriet stikla pārsegu.

- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkotos, 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.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	Iepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
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 ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītnis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces 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, nekarsējiet ierīci 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 ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē 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.....	158
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	159
3. ĮRENGIMAS.....	162
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	164
5. VALDYMO SKYDELIS.....	164
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	165
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	165
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	167
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	169
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	169
11. PATARIMAI.....	170
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	173
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	176
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	177
15. APLINKOS APSAUGA.....	178

## 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! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- 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

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- 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.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

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

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

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi

padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, 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 (sukami 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.

### Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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



## 2.3 Naudojimas

### **ISPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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

### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. 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 grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### **ISPĖJIMAS!**

Elektros smūgio pavojus.

- 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.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. ĮRENGIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

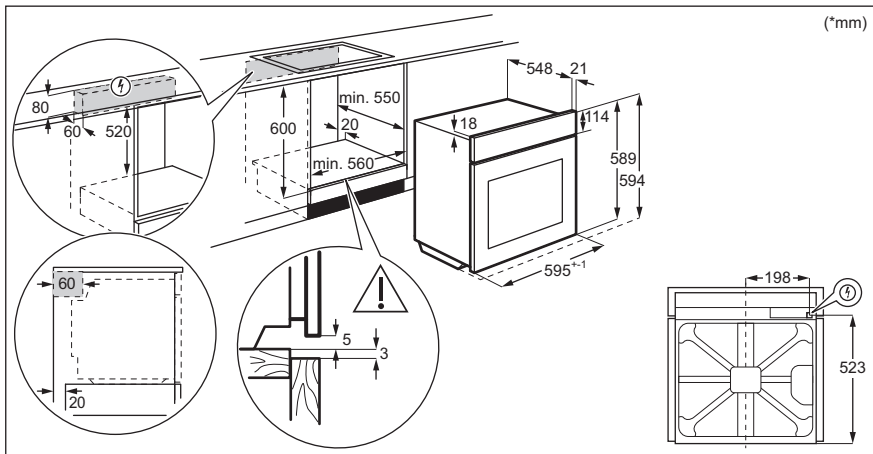
Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose



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

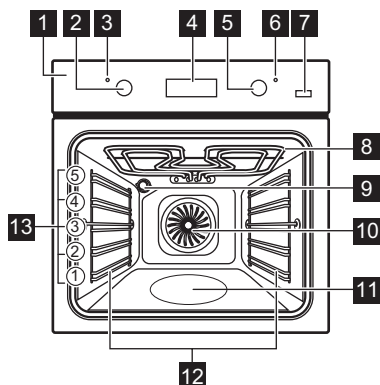
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventilatorius
- 11 Įduba vandeniui- Indas valymui vandeniui
- 12 Lentynos atrama, išimama
- 13 Lentynos 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

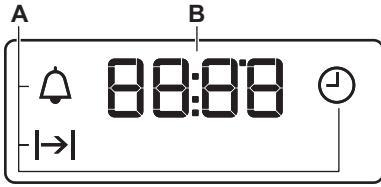
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas	Išvalykite orkaitę	Įkaitinkite tuščią orkaitę
<p>1. <b>+</b>, <b>-</b> – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane matysite laiką.</p>	<p>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</p> <p>2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.</p>	<p>1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 1 val.</p> <p>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min</p> <p>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  . Laikas: 15 min</p>
<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.</p>		

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

- 1-as veiksmas** – Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
- 2-as veiksmas** – Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.

**3-ias veiksmas** Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.


## 7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

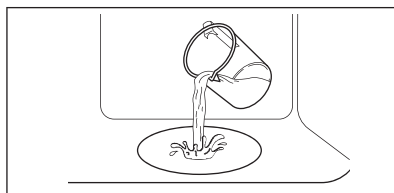
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

**1-as veiksmas** Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

**2-as veiksmas** Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

 Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.



**3-as veiksmas** Nustatykite funkciją:  

Paspauskite  . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.

**4-as veiksmas** Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

**5-as veiksmas.** Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.

**6-as veiksmas** Įdėkite maistą į orkaitę.  
Žr. skyrių „Patarimai“.  
Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.

**7-as veiksmas** pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

 – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.

**8-as veiksmas** Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

**9-as veiksmas** Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 7.3 Kaitinimo funkcijos

**Kaitinimo funkcija** Paskirtis

**0**

Orkaitė yra išjungta.

Padėtis „Išjungta“

**Kaitinimo funkcija** Paskirtis



Įjungti lemputę.

Apšvietimas

## Kaitinimo funkcija Paskirtis



Konvekcinis kepimas / Karšto oro srautas PLIUS / Valymas vandeniu

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Spartusis grilis

Dideliems smulkių maisto gabaliukų kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

## Kaitinimo funkcija Paskirtis



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindu paruošti.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

## 7.4 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

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

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Paros 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 Paros 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: Paros 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.

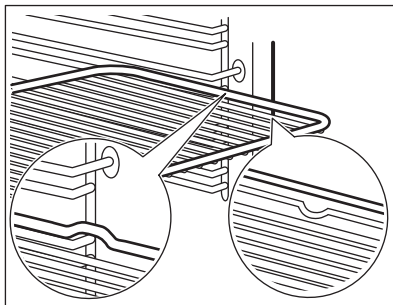
### 9.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui  
nuo jos nuslysti.

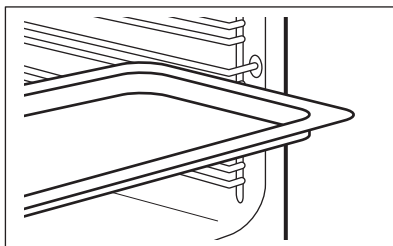
#### Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite,  
kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



#### Kepimo skarda / Gili skarda:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius  
įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai  
išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo  
ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas  
neatvės.

### 10.2 Apsauginis termostatas

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

## 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

#### Pyragų kepimas

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

Jeigu vienu metu naudojate dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią lygi.

#### Mėsos ir žuvies ruošimas

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

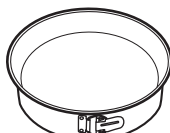
### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms  
valgio porcijoms  
paruošti

Keraminė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neišstrykštų 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.).

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Šokoladiniai sausai- nėliai	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Žuvis, virta ant nedi- delės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Mėsa virta ant nedi- delės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45

		 (°C)		 (min.)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35-45

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Trapios teš- los kepiniai	Konvekcinis kepinimas	Kepimo skar- da	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios teš- los kepiniai	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Kepimo skar- da	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 viene- tai	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Grotelės, skarda var- vantiems rie- balams su- rinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėki- te ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį in- dą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemo-  
nės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudo-  
jimas

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

Dėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 Kaip valyti įduba vandeniui

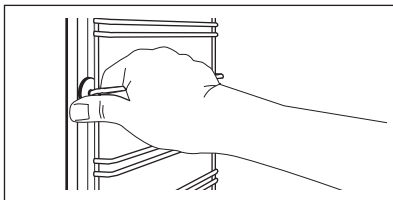
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

## 12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

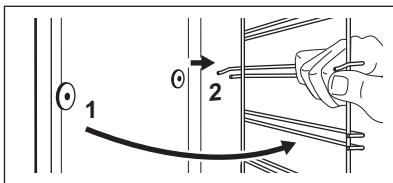
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės.



<b>3-as veiksmas</b>	Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
----------------------	---



<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.
----------------------	---



## 12.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniui

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

<b>1-as veiksmas</b>	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
----------------------	---

<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite šią funkciją:   Paspauskite 
----------------------	--

<b>3-as veiksmas</b>	Nustatykite 90 °C temperatūrą.
----------------------	--------------------------------

<b>4-as veiksmas</b>	leiskite orkaitei veikti 30 min.
----------------------	----------------------------------

<b>5-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
----------------------	--------------------

<b>6-as veiksmas</b>	Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.
----------------------	--

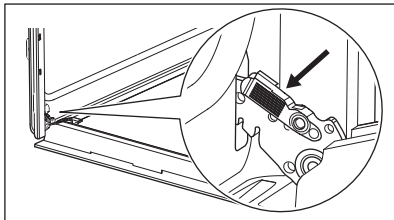
## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo dalį, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

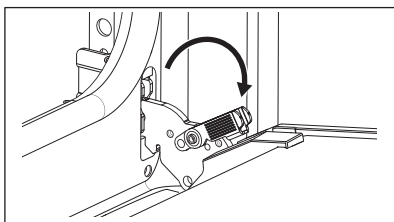
**⚠ DĖMESIO**

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

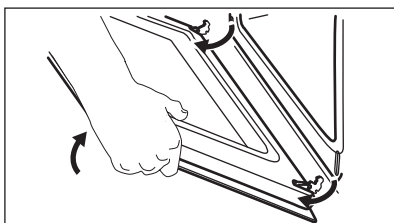
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



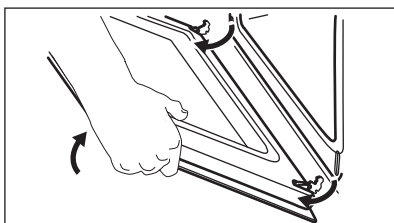
**2-as veiksmas** Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



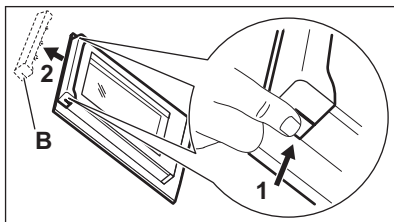
**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



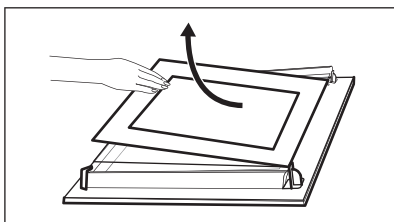
**4-as veiksmas** Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.



**5-as veiksmas.** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



**6-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.



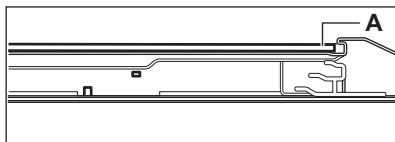
**7-as veiksmas** Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

**8-as veiksmas** Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**9-as veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitikinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### Prieš keisdami lemputę:

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

## Galinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.



<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniu.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

## 13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

## 14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### **Liekamasis karštis**

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

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.....	180
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	182
3. МОНТАЖА.....	185
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	186
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	187
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	187
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	188
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	190
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	191
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	192
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	192
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	196
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	200
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	200
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	201

## 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: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- 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

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- 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 мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање 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 внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- 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 биде монтиран само од 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 погодено место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот 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) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм

Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

### 2.2 Поврзување на струјата

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

**Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:**

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

### 2.3 Употреба

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- 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 додатоките.
- 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.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.

- 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 повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- 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 влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Внатрешна светилка

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- 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.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- 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!

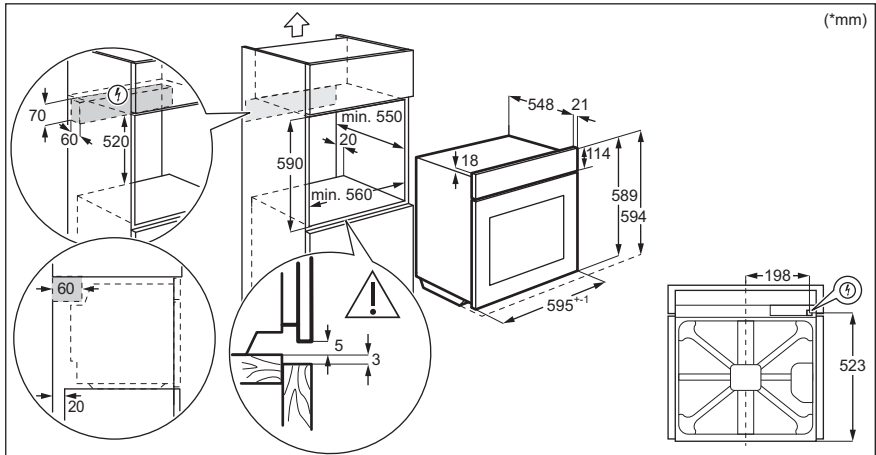
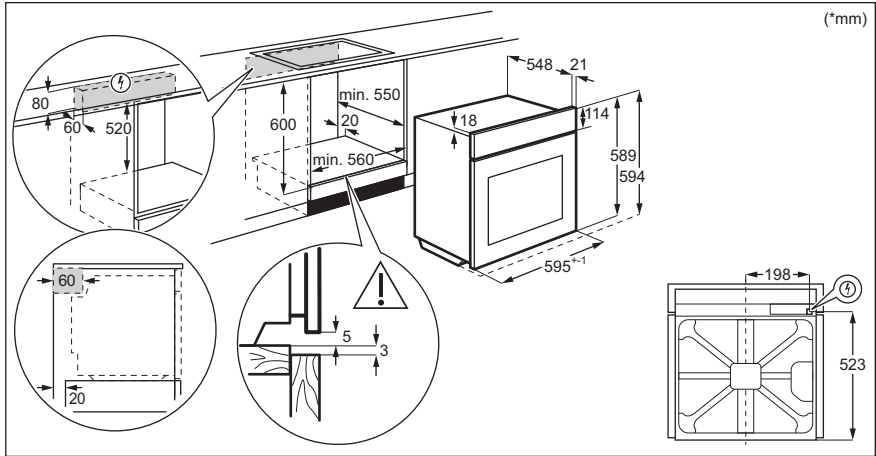
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Вградување

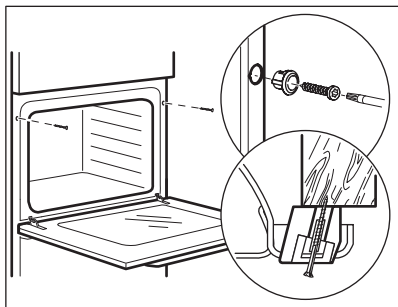


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

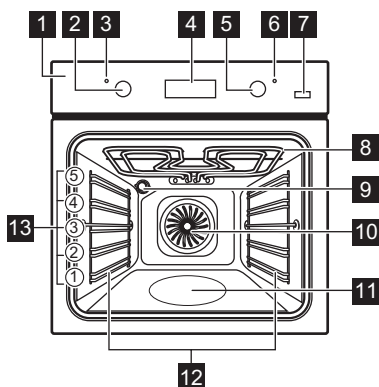


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Светилка/симбол за струја
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор/симбол за температура
- 7 Плус пара
- 8 Елемент за греење
- 9 Светилка
- 10 Вентилатор
- 11 Втиснување во шуплината- Сад за чистење со вода
- 12 Потпора за полици, мобилна
- 13 Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**

За 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

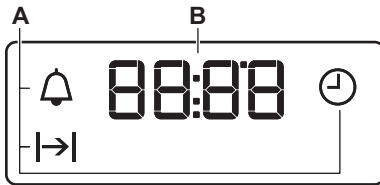
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

Нагодете го часовникот.







Чекор 2

Чистење на печката



Чекор 3

Загрејте ја празната печка.

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>1.  - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.</p> | <p>1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.</p> <p>2. Исчистете ја рерната и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.</p> | <p>1. Поставете ја максималната температура за функцијата:<br/><br/>Време: 1 ч.</p> <p>2. Поставете ја максималната температура за функцијата:<br/><br/>Време: 15 мин.</p> <p>3. Поставете ја максималната температура за функцијата:<br/><br/>Време: 15 мин.</p> |
|--|--|--|

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 Како да поставите: Функција на греење

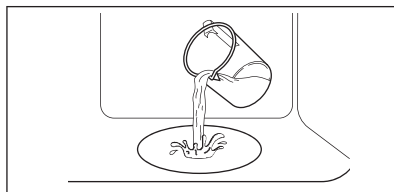
- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Чекор 1</b> | Завртете го копчето за функции на греење за да одберите функција на греење.                     |
| <b>Чекор 2</b> | Свртете го контролното копче за да одберете температура .                                       |
| <b>Чекор 3</b> | 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.






- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Чекор 1</b> | Проверете дали рерната е ладна.  |
| <b>Чекор 2</b> | <p>Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.</p> <p> 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.</p> |





<b>Чекор 3</b>	Поставете ја функцијата:   Притиснете:  . Показното светло се пали. Работи само со функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС.
<b>Чекор 4</b>	Завртете го тркалцето за температурата за да подесете температура.
<b>Чекор 5</b>	Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност.
<b>Чекор 6</b>	Ставете ја храната во рерната. Видете во поглавјето „Помош и совети“. Не ја отворајте вратата од рерната за време на готвењето.
<b>Чекор 7</b>	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.
<b>Чекор 8</b>	Откако функцијата ќе застане, внимателно отворете ја вратата. Ослободената пара може да предизвика изгореници.
<b>Чекор 9</b>	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираниата внатрешност.

## 7.3 Функции на греење

Функција на греење	Примена
<b>0</b> Позиција исклучено	Рерната е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
  Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС / Чисто со вода	За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење. За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крчкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.

Функција на греење	Примена
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Долен грејач	За печење колачи со крчкав долен дел и за конзервирање храна.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Брзо печење на скара	За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.
 Турбо печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.

Функција на греене	Примена
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.

## 7.4 Белешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска




ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1.

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

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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовникот

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

### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник


#### 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: Времетраење

**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 часовник

**Чекор 1**  - притиснете 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.

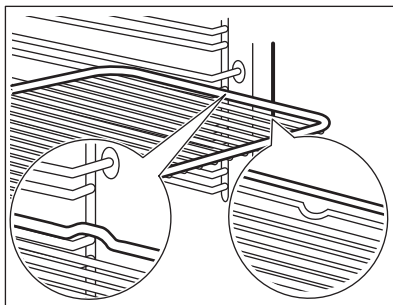
### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

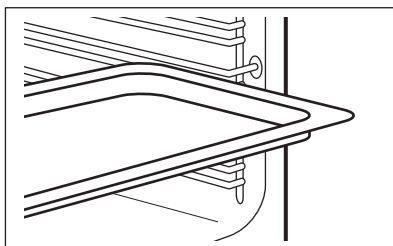
#### Решетка:

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



#### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

### 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 ког 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 абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина  
28 см дијаметар



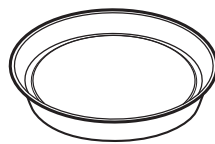
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина  
26 см дијаметар



Керамички сад

Керамика  
8 см дијаметар, 5 см висина













Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина  
28 см дијаметар

## 11.3 Печете со влажен воздух








За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.








		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3	40 - 50
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (мин)
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
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цела 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
Динстано 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
Макарон-колач, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Мафини, 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
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Зеленчук, динстан, 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.

						
				(°C)	(мин)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенциона лно готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпа н безмасен, калап за колач Ø26 см	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпа н безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпа н безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенциона лно готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(мин)	
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка, 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 10 мин

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

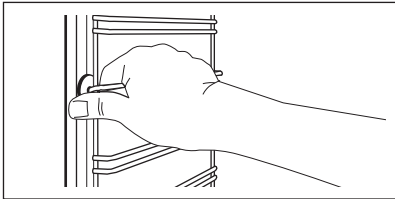
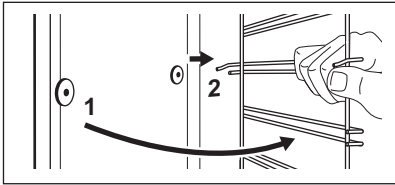
## 12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

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

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




## 12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<b>Чекор 1</b>	Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	
<b>Чекор 2</b>	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.	
<b>Чекор 3</b>	Повлечете го задниот дел од држачите на страничниот сид и извадете ја.	
<b>Чекор 4</b>	Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.	

## 12.4 Начин на користење: Чисто со вода

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

<b>Чекор 1</b>	Сипете вода во моделираната внатрешност: 200 ml.	<table border="1"><tbody><tr><td><b>Чекор 3</b></td><td>Поставете ја температурата на 90 °C.</td></tr><tr><td><b>Чекор 4</b></td><td>Оставете ја печката да работи 30 мин.</td></tr><tr><td><b>Чекор 5</b></td><td>Исклучете ја печката.</td></tr><tr><td><b>Чекор 6</b></td><td>Почекајте додека печката не се олади. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.</td></tr></tbody></table>	<b>Чекор 3</b>	Поставете ја температурата на 90 °C.	<b>Чекор 4</b>	Оставете ја печката да работи 30 мин.	<b>Чекор 5</b>	Исклучете ја печката.	<b>Чекор 6</b>	Почекајте додека печката не се олади. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.
<b>Чекор 3</b>	Поставете ја температурата на 90 °C.									
<b>Чекор 4</b>	Оставете ја печката да работи 30 мин.									
<b>Чекор 5</b>	Исклучете ја печката.									
<b>Чекор 6</b>	Почекајте додека печката не се олади. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.									
<b>Чекор 2</b>	Поставете ја функцијата:   . Притиснете:  .									

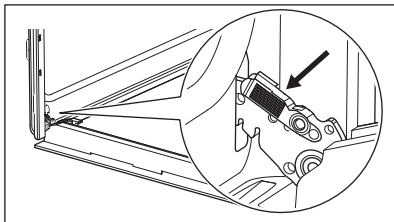
## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има две стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча за да ја исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

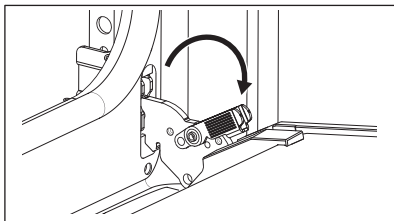
### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

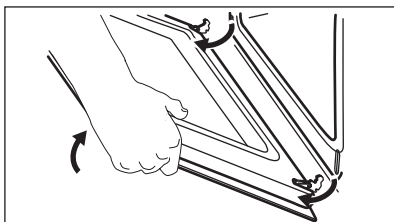
**Чекор 1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



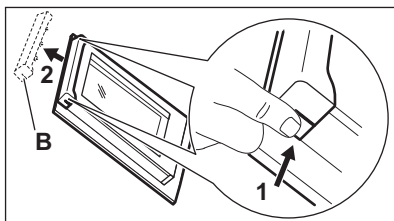
**Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



**Чекор 3** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



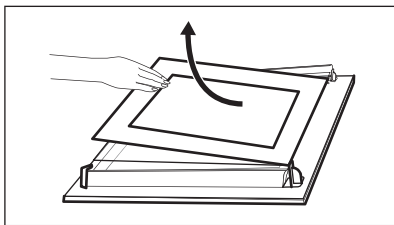
**Чекор 4** Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



**Чекор 5** Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.

**Чекор 6** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.

**Чекор 7** Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизало од држачите.



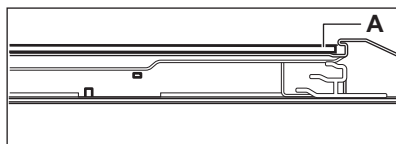
**Чекор 8** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

**Чекор 9** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките.

Отпечатеното место мора да гледа во внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, уверете се дека површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места не е груба на допир. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите внатрешната стаклена плоча во лежиштето.



## 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

**Чекор 1** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

**Чекор 2** Исчистете го стакленото капаче.

**Чекор 3** Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.

**Чекор 4** Ставете 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.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.
Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС .	Сте ја наполниле изгравираната внатрешност со вода.

Проблем	Проверете дали...
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

### 13.2 Сервисни податоци

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

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

#### 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 според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Индекс на енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.81kWh/cycle



Број на вграднатина	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD5H70X	29.2кг.
	KODEH70X	29.7кг.
	KODGH70TX	29.3кг.

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

## 14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот 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 апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.


### Одржување на топлина кај храната


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

### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## 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.....	203
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	205
3. INSTALACJA.....	208
4. OPIS URZĄDZENIA.....	209
5. PANEL STEROWANIA.....	210
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	210
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	211
8. FUNKCJE ZEGARA.....	213
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	214
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	215
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	215
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	218
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	222
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	223
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	224

## 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 ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z 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 zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- 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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- 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 i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm

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

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 także sprawdzić w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 iskiek 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.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do

szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- 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!**

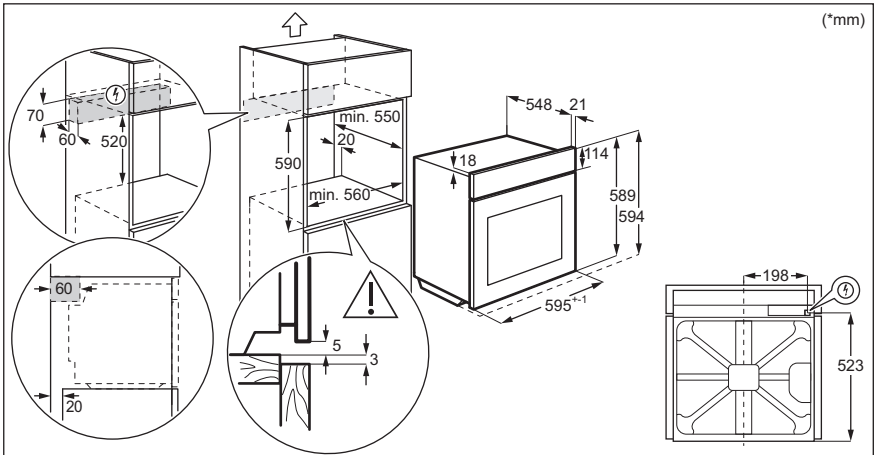
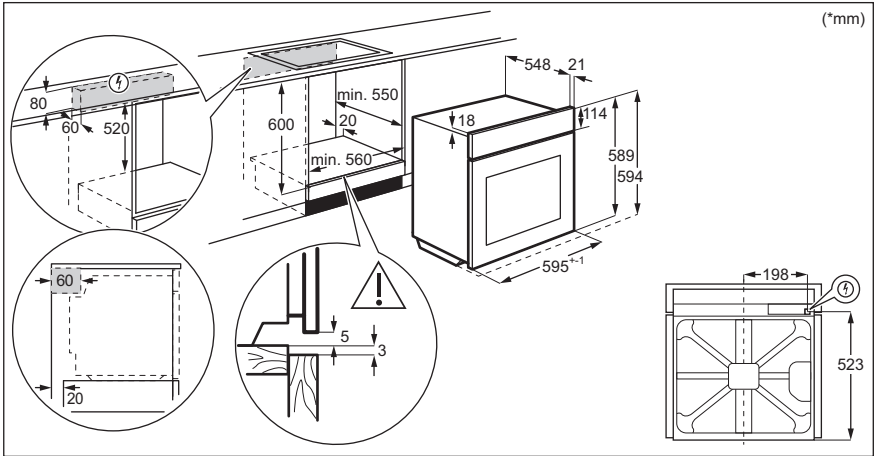
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa



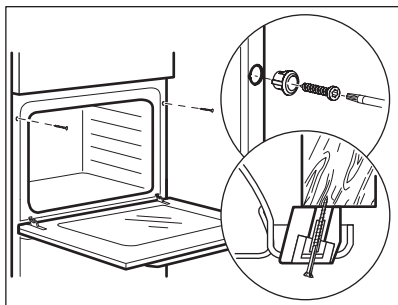
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



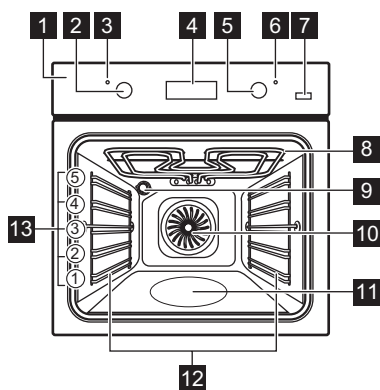


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 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 Dodatek pary
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Wnęka komory - Zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczania potraw

### 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

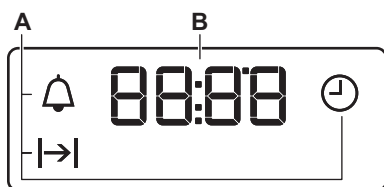
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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.</p> <p>2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.</p> | <p>1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .<br/>Czas: 1 godz.</p> <p>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .<br/>Czas: 15 min</p> <p>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

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 1</b> | Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.              |
| <b>Krok 2</b> | Obrócić pokrętko sterowania, aby wybrać temperaturę.                                      |
| <b>Krok 3</b> | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętko w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

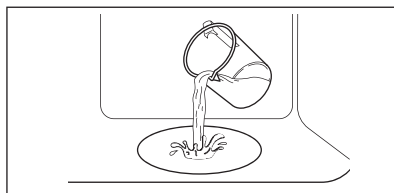
### 7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

### 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 pokrętko 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. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
<b>Krok 7</b>	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydośćająca się 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
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg / Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

## 7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji




nie było zakłócanie, a piekarnik działa z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki

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


## 8. FUNKCJE ZEGARA


### 8.1 Funkcje zegara

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

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



#### Jak ustawić: Aktualna godzina


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

 – nacisnąć, aby ustawić czas.

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

#### Jak zmienić: Aktualna godzina


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


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


#### Jak ustawić: Czas trwania

**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.



### Jak ustawić: Czas trwania

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 5** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Minutnik


**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


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

**Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 4** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

### Jak anulować: Funkcje zegara

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

**Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać:  .  
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

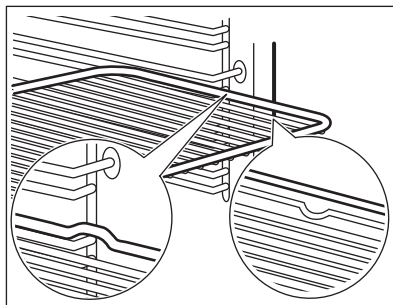
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

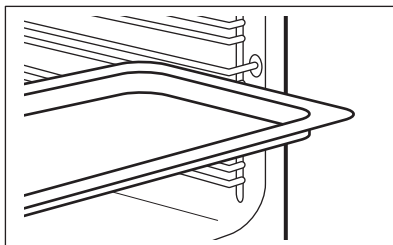
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

#### Ruszt:

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



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



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

### 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

#### 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 włączyć nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

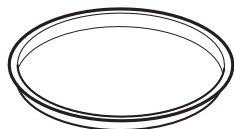
#### Czas pieczenia

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

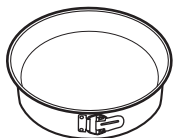
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

## 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.



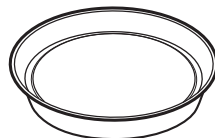
Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.3 Termoobieg wilgotny

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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 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 szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 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










		 (°C)		 (min)
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 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 pikantne, 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
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

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

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko 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 wnęki 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.

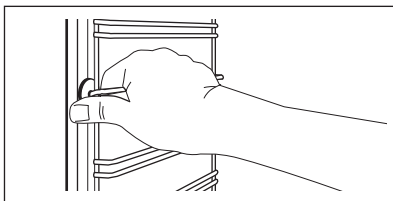
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

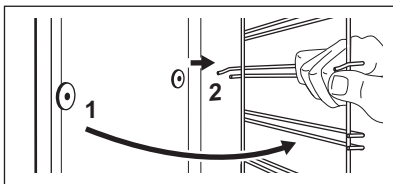
**Krok 1** Wylądzić piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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




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



## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

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

**Krok 1** Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.

**Krok 2** Ustawić funkcję:    
Nacisnąć: 

**Krok 3** Ustawić temperaturę na 90°C.

**Krok 4** Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

**Krok 5** Wylądzić piekarnik.

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

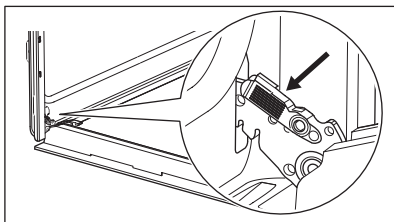
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

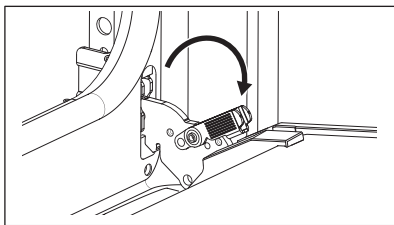
### **UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

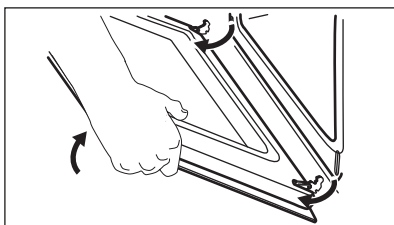
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



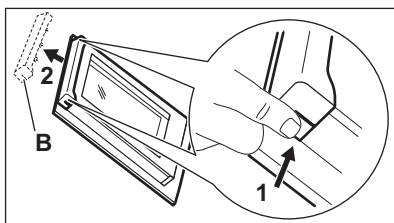
**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalnie będzie kliknięcie.



**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

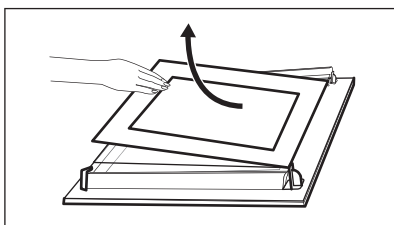


**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.



**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach 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. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szymb w zmywarce.

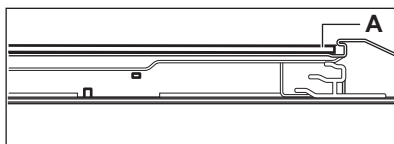
**Krok 9** Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 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	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	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, odporną na temperaturę 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

Problem	Sprawdzić, czy...
Niezadowolające 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

#### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Numer seryjny (S.N.) .....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3	
Klasa sprawności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi 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 urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

#### **Ciepło resztkowe**

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


#### **Podtrzymywanie temperatury potraw**


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

#### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## **15. OCHRONA ŚRODOWISKA**

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

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



## ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso site para:**



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

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

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

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	226
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	228
3. INSTALAÇÃO.....	230
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	232
5. PAINEL DE COMANDOS.....	232
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	233
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	233
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	235
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	237
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	237
11. SUGESTÕES E DICAS.....	238
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	241
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	245
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	245
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	246

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
---------------------------------------	--------

Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
-------------------------------------	--------

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
--	--------

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade do aparelho	569 mm
--------------------------	--------

Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade com a porta aberta	1022 mm
---------------------------------	---------

Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
---	-----------

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

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

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

#### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

### 2.3 Utilização

#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência técnica

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

## 2.7 Eliminação

### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

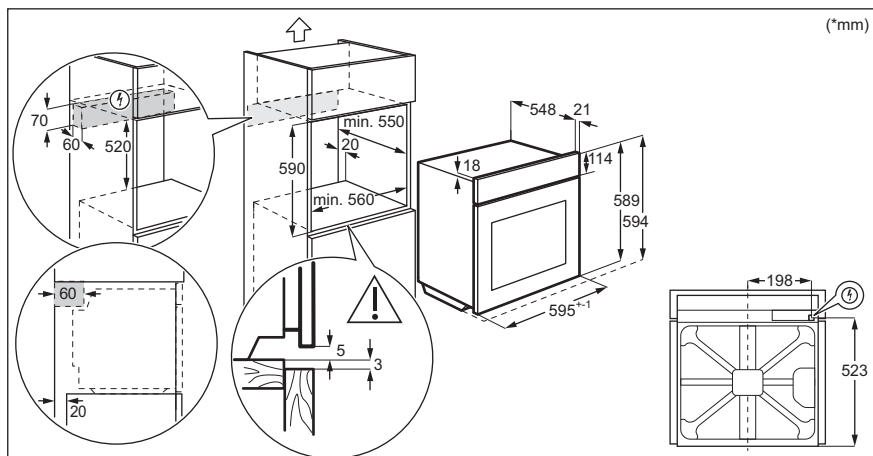
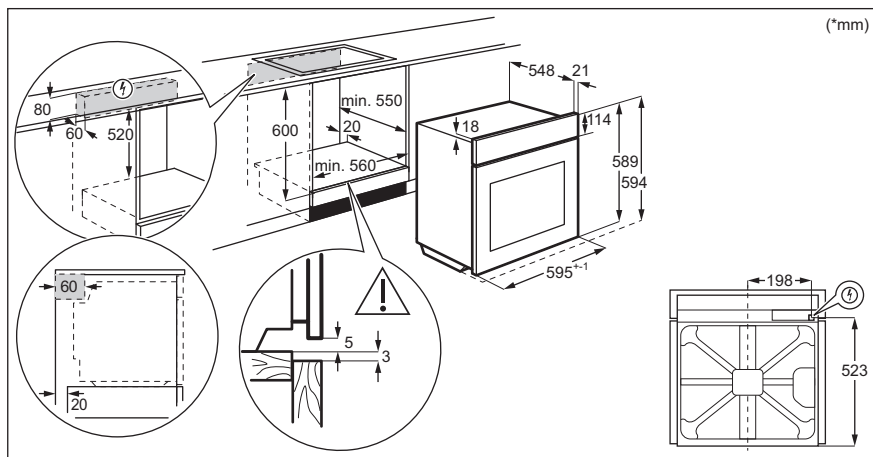
## 3.1 Encastre



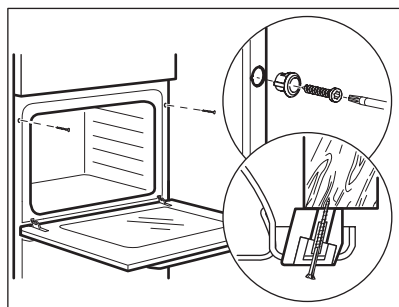
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



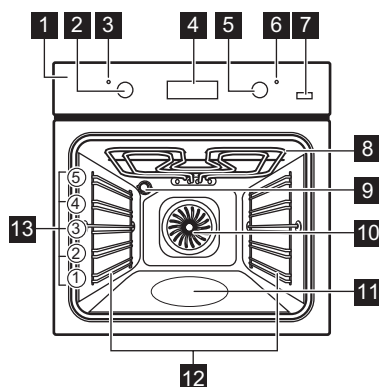


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Luz/símbolo de potência
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo/indicador de temperatura
- 7 Vapor Plus
- 8 Elemento de aquecimento
- 9 Lâmpada
- 10 Ventilador
- 11 Baixo relevo da cavidade- Recipiente de limpeza com água
- 12 Apoio para prateleira, amovível
- 13 Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

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

- Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Botões retráteis

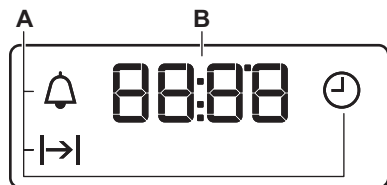
Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Campos/Botões do sensor

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



## 5.3 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


### 6.1 Antes da primeira utilização

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



Passo 1

#### Acertar o relógio

1.  - prima para definir o tempo. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.



Passo 2





#### Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 3

#### Pré-aquecer o forno vazio

1. Regule a temperatura máxima para a função: .  
Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função: .  
Tempo: 15 min.
3. Regule a temperatura máxima para a função:  .  
Tempo: 15 min.

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

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 7.1 Como definir: Tipo de aquecimento

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

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

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

## 7.2 Configurar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS

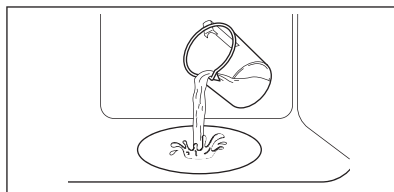
### ⚠ AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

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

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




**Passo 3** Selecione a função:  

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

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

**Passo 5** Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade.

**Passo 6** Coloque alimentos no forno.  
Consultar o capítulo Sugestões.  
Não abra a porta do forno durante a cozedura.

**Passo 7** Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.  
 - prima para desligar o forno. O indicador apaga-se.

**Passo 8** Depois da função terminar, abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.

**Passo 9** Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

## 7.3 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------

0

O forno está desligado.

Posição de desligado

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



Luz

Para ativar a lâmpada.

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



Ventilado + Resistência Circ / Ventilado + Res. Circ PLUS / Limpeza com água

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos.

Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Aquecimento convencional.

Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais succulência durante o reaquecimento.

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



Descongelação

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



Grelhador ventilado

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.



Função Pizza

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.



Aquecimento convencional

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

## 7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO



### 8.1 Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
-------------------	-----------



Hora

Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.

Função de relógio	Aplicação
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
 Conta-minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

## 8.2 Como definir: Funções do relógio



### Como definir: Hora

 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.

**+**, **-** – premir para definir a hora.

A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

### Como alterar: Hora

**Passo 1**  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.


**Passo 2** **+**, **-** – premir para definir a hora.  
A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.


### Como definir: Duração

**Passo 1** Selecionar a função do forno e a temperatura.

**Passo 2**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

**Passo 3** **+**, **-** – premir para definir a duração.

O visor mostra: .

 – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.

**Passo 4** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 5** Rodar os botões para a posição de desligado.

### Como definir: Conta-minutos

**Passo 1**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

**Passo 2** **+**, **-** – premir para definir a hora.


A função começa automaticamente após 5 segundos.


É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.

**Passo 3** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 4** Rodar os botões para a posição de desligado.

## Como cancelar: Funções do relógio

**Passo 1**  – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

**Passo 2** Manter premido: .  
A função do relógio desliga após alguns segundos.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

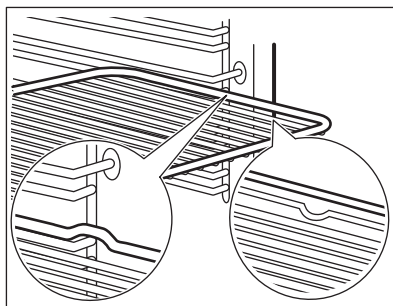
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

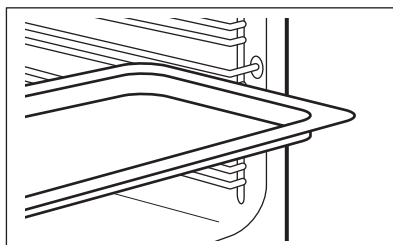
#### **Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



#### **Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies

do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso,

o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## 11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

#### Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

#### Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o

forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

#### Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

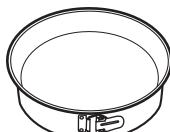
### 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para pizza

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro



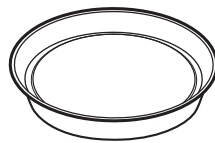
Assadeira

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocerâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura













Forma com base para flan

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

### 11.3 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (min.)
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

## 11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.



				 ( °C)	 (min)	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de micro-fibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### Acessórios

## 12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

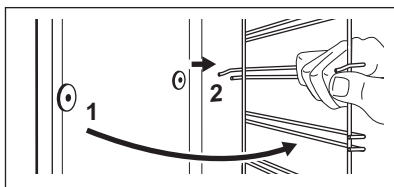
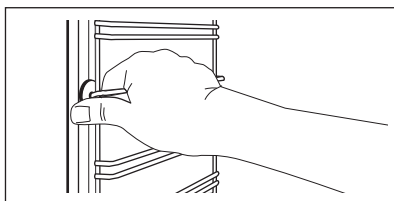
Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

## 12.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.




<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



## 12.4 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

<b>Passo 1</b>	Verta água para o baixo relevo da cavidade: 200 ml.
----------------	---

- Passo 2** Selecione a função:    
Premir: 
- Passo 3** Defina a temperatura para 90°C.
- Passo 4** Deixe o forno funcionar durante 30 min.

- Passo 5** Desligue o forno.
- Passo 6** Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

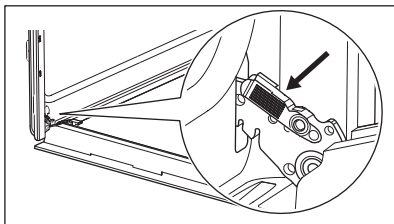
## 12.5 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

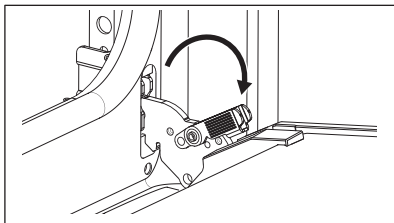
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

- Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

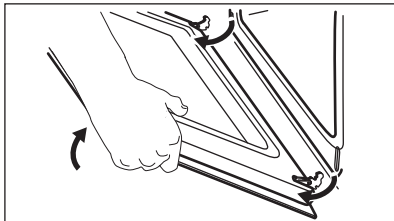


- Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



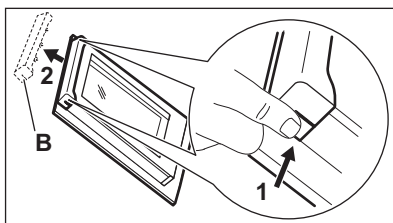
- Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.

- Passo 4** Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

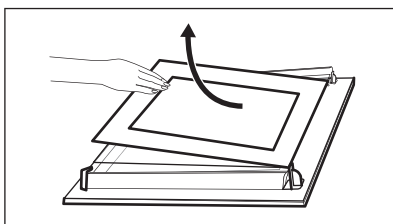


**Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

**Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.



**Passo 7** Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



**Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

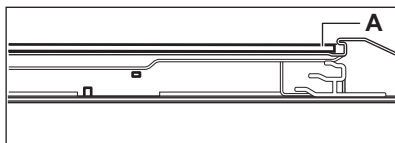
**Passo 9** Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



## 12.6 Como substituir: Lâmpada

### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

#### Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

#### Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

#### Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada posterior

**Passo 1** Rode a proteção de vidro para a retirar.

**Passo 2** Limpe a cobertura de vidro.

**Passo 3** Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

**Passo 4** Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.
Resultados insatisfatórios de cozedura da função: Ventilado + Res. Circ PLUS.	Encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.

Problema	Verificar se...
----------	-----------------

A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
-------------------------	-------------------------

### 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049

Índice de Eficiência Energética	95.3	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.81kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública

através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos.

Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## 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.....	249
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	251
3. УСТАНОВКА.....	254
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	256
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	256
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	257
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	258
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	260
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	261
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	262
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	262
12. УХОД И ЧИСТКА.....	266
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	270
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	270
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	271



## 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!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- 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. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- 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 прибора 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	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- 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.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- 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 получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура 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!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 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.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- 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 получения травм 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.

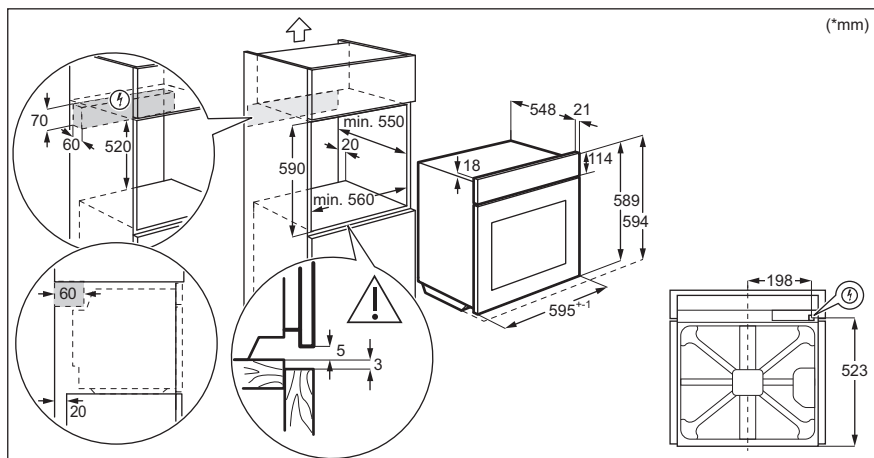
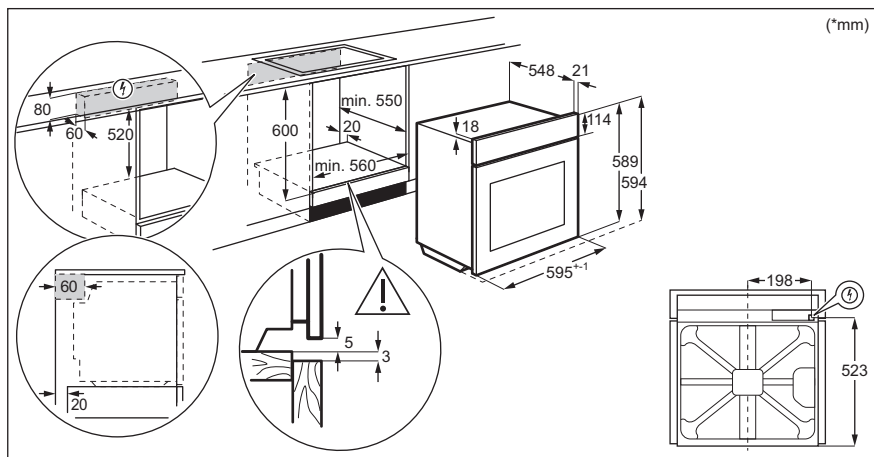
## 3.1 Встраивание



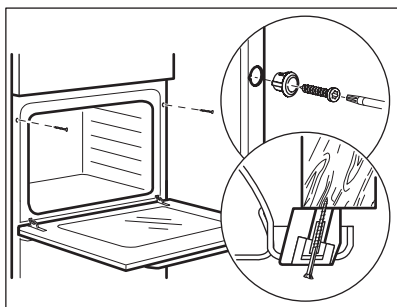
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



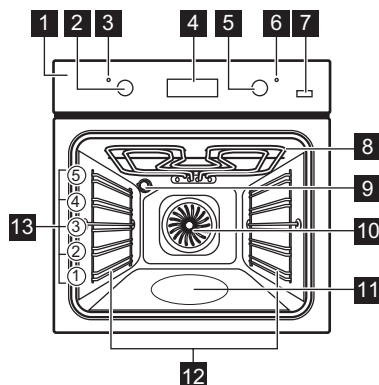


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 12 Съёмная опора противня
- 13 Положения противня

### 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.



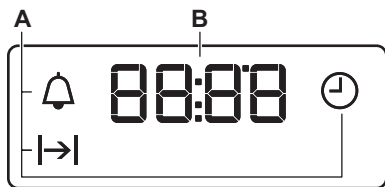


Установка текущего времени.



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

- Установите время с помощью кнопок **+** и **-**. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Очистка духового шкафа

- Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
- Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.

#### Предварительный разогрев пустого духового шкафа

- Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.
- Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.
- 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

- |              |  |
|--------------|--|
| <b>Шаг 1</b> | Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.                            |
| <b>Шаг 2</b> | Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.                                       |
| <b>Шаг 3</b> | Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл». |

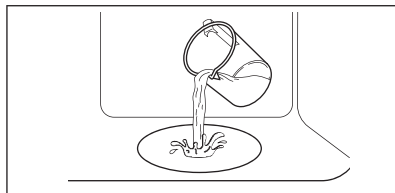
### 7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС



### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

**Шаг 1** Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

**Шаг 2** Наполните выемку камеры водопроводной водой.  
**i** 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
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
  Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °С – 40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решеток и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

## 7.4 Примечания к режиму: Влажная конвекция




Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/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 разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 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 перебора 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.

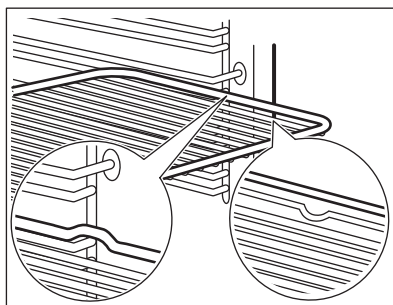
### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

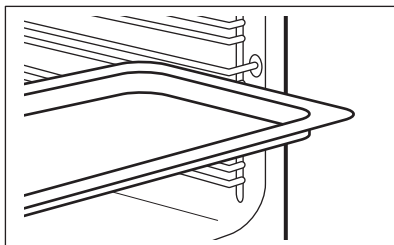
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности прибора. При выключении прибора 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, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

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.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

## Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При

использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

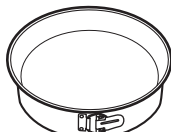
## 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см



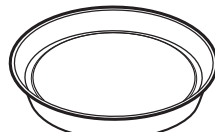
Емкость для запекания

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см








Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

## 11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие 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








		 (°C)		 (мин)
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
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
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, тушеные, 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.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-



						
				(°C)	(мин)	
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 приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
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 приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 12. УХОД И ЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



**Чистящие средства**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, 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

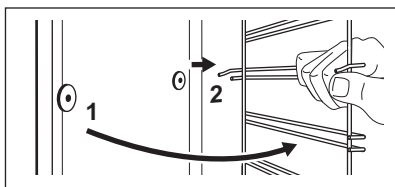
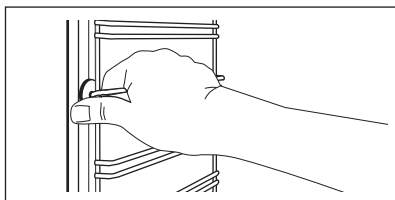
Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	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: Направляющие для противней




Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



## 12.4 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Шаг 1	Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
Шаг 2	Установите функцию:   Нажмите  .

Шаг 3	Установите температуру 90°C.
Шаг 4	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
Шаг 5	Выключите духовой шкаф.
Шаг 6	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

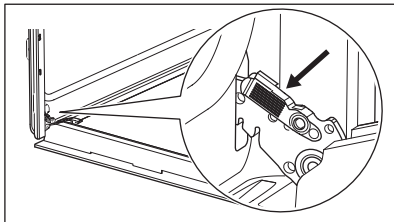
## 12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

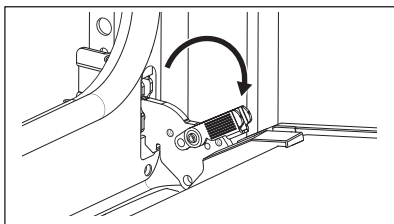
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

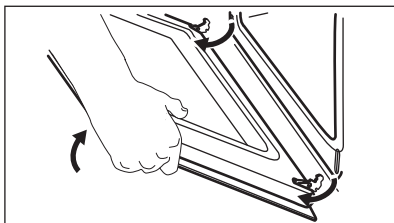
**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



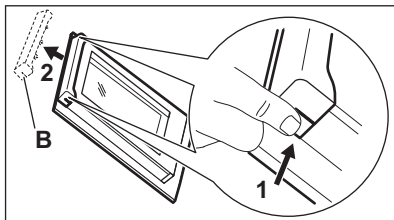
**Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.



**Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



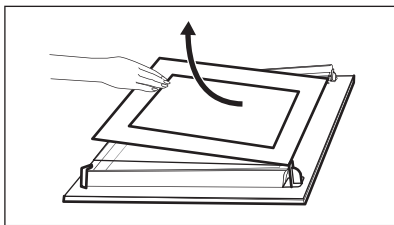
**Шаг 4** Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.



**Шаг 5** Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

**Шаг 6** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Шаг 7** Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

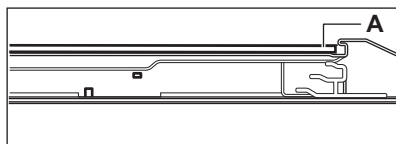


**Шаг 8** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 9** После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь. 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 тканью, 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 стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

## 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.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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 прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.93кВт·ч/цикл

Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (Ecelectric cavity)	0.81кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOD5H70X	29.2кг
	KODEH70X	29.7кг
	KODGH70TX	29.3кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора 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 прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение пищи в теплом состоянии

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.....	274
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	276
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	279
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	280
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	281
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	281
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	282
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	284
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	285
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	286
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	286
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	289
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	293
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	294
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	295

## 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 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: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- 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

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- 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 водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја 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 да погледате табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаливе 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.

- Док спремате јело, врата уређаја 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 повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- 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!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

### 3. ИНСТАЛАЦИЈА

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

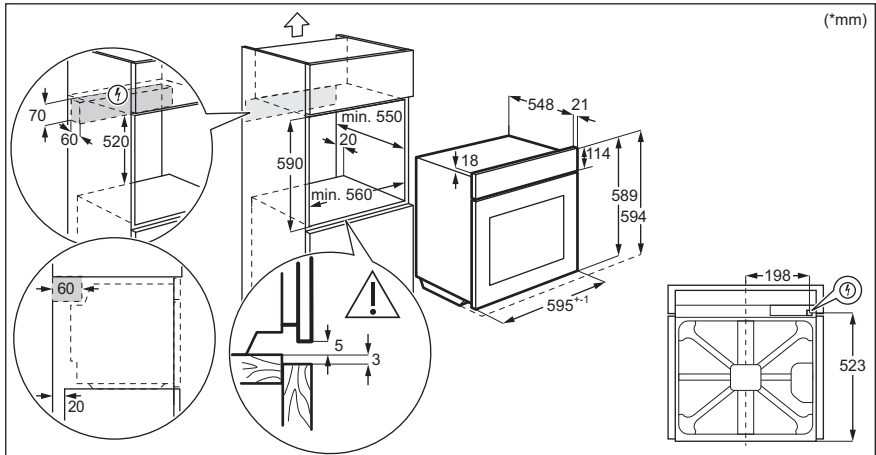
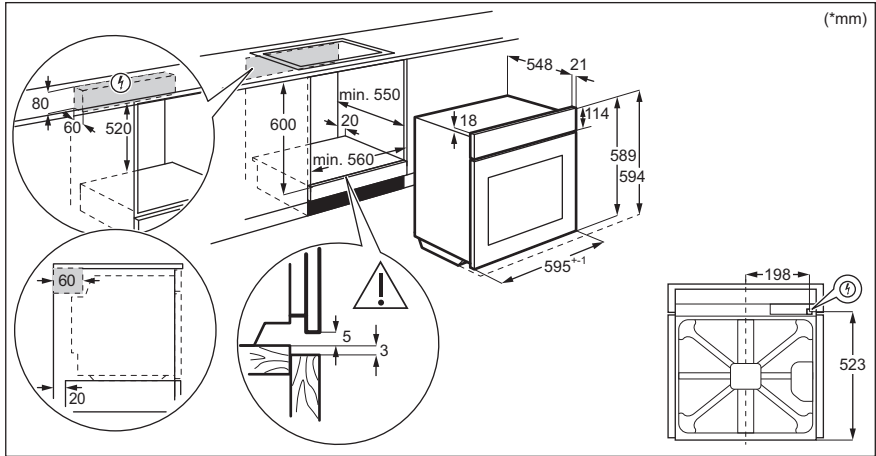
Погледајте поглавља о безбедности.

#### 3.1 Уграђивање

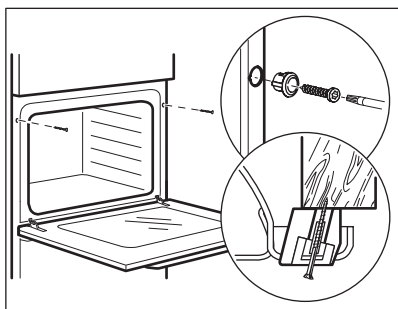


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

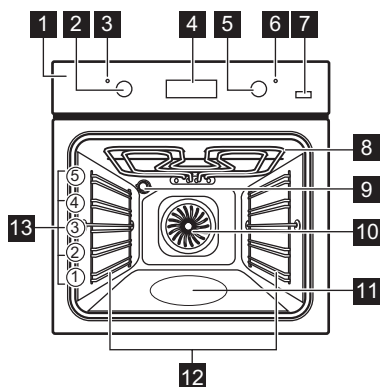


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 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 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Удубљења у унутрашњости- Суд за чишћење водом
- 12 Носач решетке, покретни
- 13 Положаји решетке

### 4.2 Прибор

- **Решетка полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.





## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

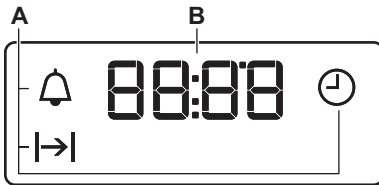
### 5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.
	За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

### 5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Подесите сат



Корак 2

Очистите рерну



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

1. – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.
1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
2. Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детергентом.
1. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 1 ч
2. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 мин
3. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 мин

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у рерну.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функција загревања

**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

**Корак 2** Окрните командно дугме да бисте изабрали температуру.

**Корак 3** Када се кување заврши, окрените командно дугмад у положај за искључивање да бисте искључили пећницу.

### 7.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

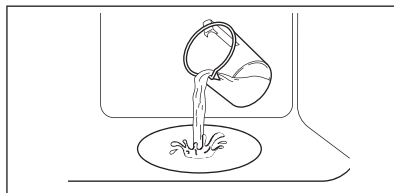
### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

**Корак 1** Проверите да ли је пећница хладна.

**Корак 2** Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.




**Корак 3** Подесите функцију: .






Притисните: . Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.






**Корак 4** Окрните дугме за температуру да бисте подесили температуру.

**Корак 5** Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага.

<b>Корак 6</b>	Ставите храну у пећницу. Погледајте одељак „Напомене и савети”. Не отварајте врата рерне током кувања.
<b>Корак 7</b>	Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.  – притисните да бисте искључили пећницу. Индикатор се искључује.
<b>Корак 8</b>	Након што функција заврши са радом, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
<b>Корак 9</b>	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 7.3 Функције загревања

Функција за-гревања	Примена
<b>0</b> Положај „искључено“	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
  Печење уз равни вентил / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °С него за Класично печење. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Функција за-гревања	Примена
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Класично печење	За печење на једном положају решетке.

## 7.4 Напомене на: 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 у складу са: IEC/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
 Тачно време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата



#### Како да подесите: Тачно време

 – 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: Тачно време





**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**  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.


**Корак 2**  ,  – притисните да бисте подесили време.  
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.  
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

**Корак 4** Окрените дугмад у положај „искључено”.

## Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите:  .  
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

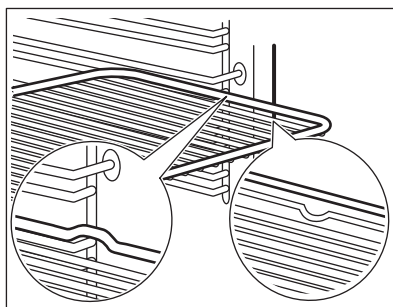
### 9.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

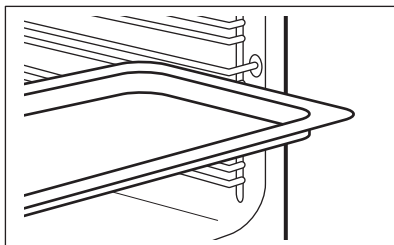
#### Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат 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 отворате 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.

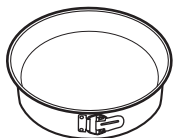
У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

## 11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



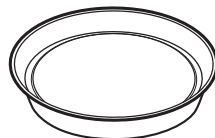
Плех за пицу



Посуда за печење



Мала посуда за печење



Плех за флан

Таман, нерелефни  
Пречник 28 cm






Таман, нерелефни  
Пречник 26 cm






Керамички  
Пречник 8 cm,  
висина 5 cm

Таман, нерелефни  
Пречник 28 cm

## 11.3 Влажно печење уз вентил.








За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40








		 (°C)		 (мин)
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Колачи-макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

## 11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Класично печење	Плех за печење	3	170	20 - 35	-
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	Класично печење	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-



						
				(°C)	(мин)	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Класично печење	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски колачић	Класично печење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица, 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 загрејте рерну у трајању од 10 мин.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

## 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.

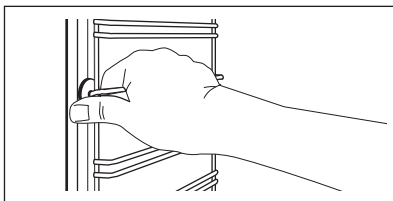
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

## 12.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

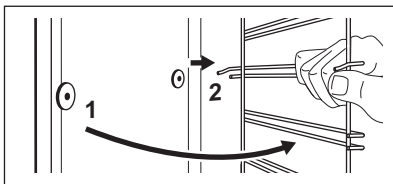
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.




**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



## 12.4 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

**Корак 1** Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 ml.

**Корак 2** Подесите функцију:  .  
Притисните: .

**Корак 3** Подесите температуру на 90°C.

**Корак 4** Оставите да пећница ради 30 мин.

**Корак 5** Искључите рерну.

**Корак 6** Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

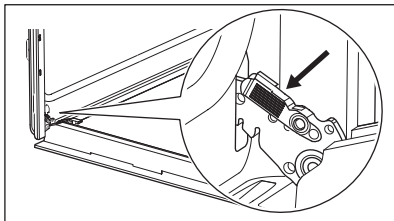
## 12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају два стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

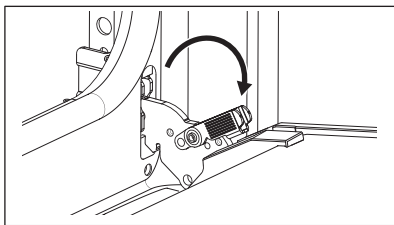
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

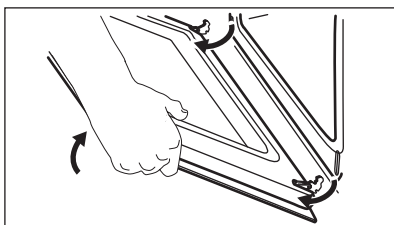
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



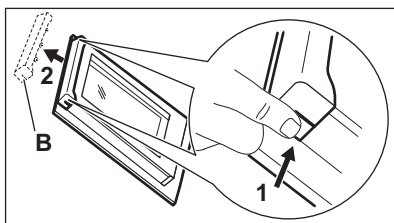
**Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.



**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.

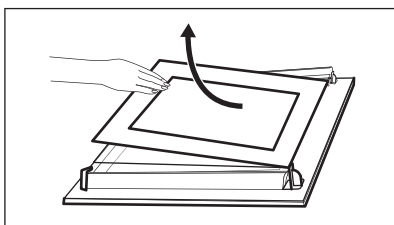


**Корак 4** Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.



**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.



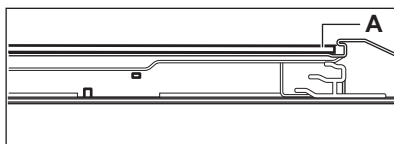
**Корак 7** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извучите нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

**Корак 8** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 9** Након чишћења, поставите стаклену плочу и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте унутрашњу стаклену плочу правилно поставили на 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 сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.
<b>Корак 4</b>	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. Контакттирајте овлашћени сервисни центар.
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

Проблем	Проверите...
Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .	Испунили сте удубљење у унутрашњости рерне водом.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.81kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	EOD5H70X 29.2kg
	KODEH70X 29.7kg
	KODGH70TX 29.3kg

IEC/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



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата

апарата 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 кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


#### **Одржавање хране топлотом**


Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

#### **Влажно печење уз вентил.**

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## 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.....	297
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	298
3. INŠTALÁCIA.....	301
4. POPIS VÝROBKU.....	303
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	303
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	304
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	304
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	306
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	308
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	308
11. TIPY A RADY.....	309
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	312
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	315
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	316
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	317



## 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: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- 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

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- 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, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
  - **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. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
  - 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 môže nainštalovať len 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 spotrebiča 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 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Hrozí 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 dotykcom 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

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- 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.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- 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 vyťahnite 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 čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútnorné 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 domácich 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.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- 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!**

Riziko zranenia 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 domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

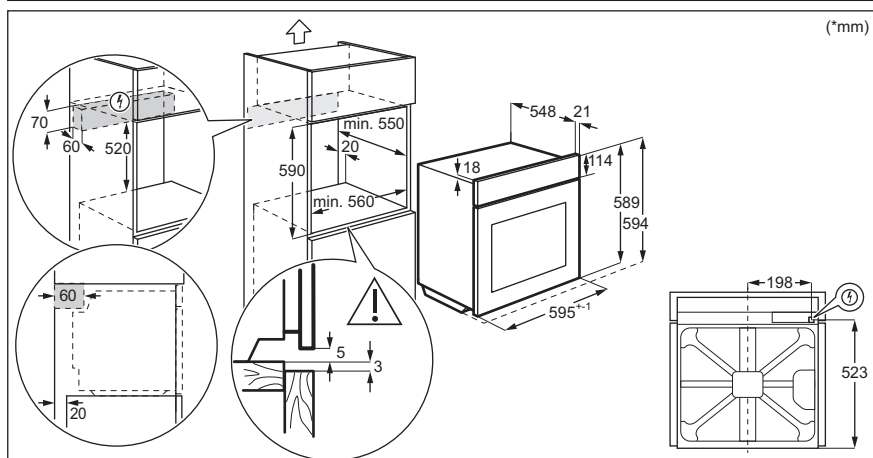
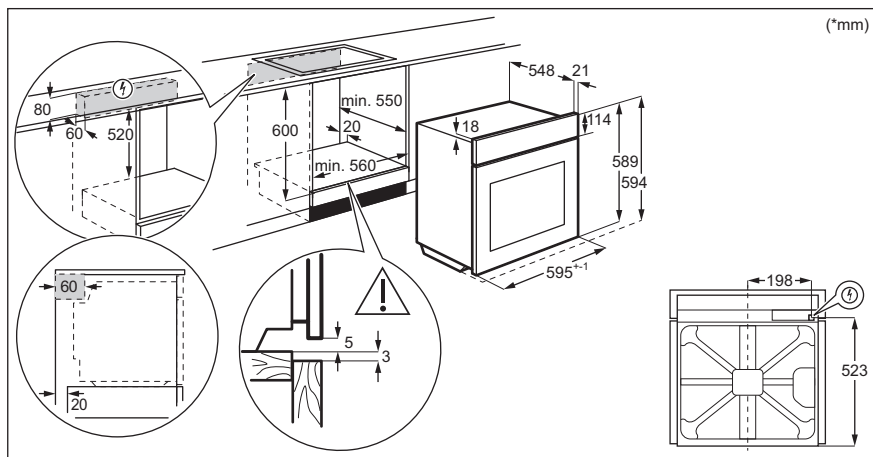
## 3.1 Zabudovanie



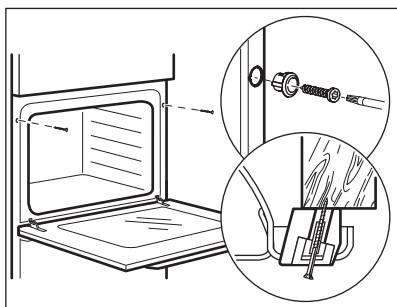
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



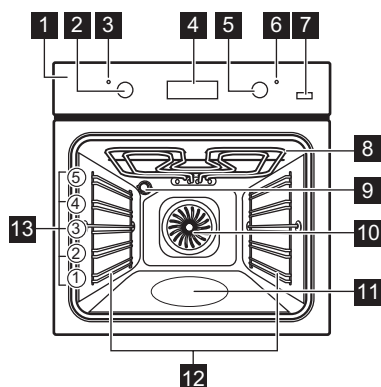


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Reliéf dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 12 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 13 Úroveň roštu 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

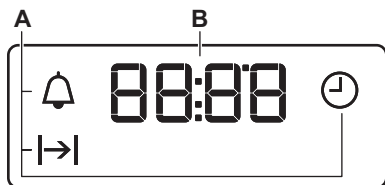
### 5.1 Zasúvacie ovládače

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 vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  .  
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača nastavte teplotu .




**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

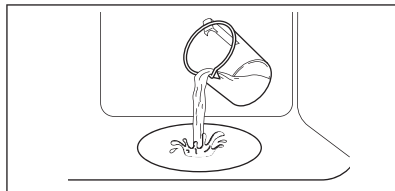
## 7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

### **VAROVANIE!**


Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

**Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.

**Krok č. 2** Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.  
 Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu 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 dverka.

**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 dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

**Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

## 7.3 Funkcie ohrevu

### Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vyp.



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry

### Funkcia ohrevu Aplikácia










Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	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.
	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
Tradičné varenie	

## 7.4 Poznámky k funkcii: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/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“, časť Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE



### 8.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Služi 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: Doba trvania

**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.

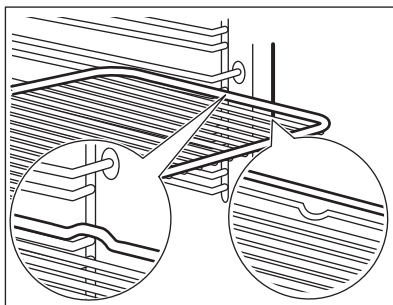
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

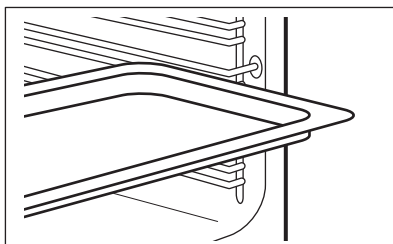
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

#### Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

#### Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvŕnam, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytekli 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.

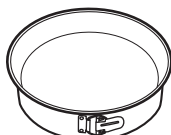
### 11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
priemer 28 cm



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
priemer 26 cm



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška



Forma na korpus

Tmavá, matná  
priemer 28 cm

### 11.3 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.



Sladké pečivo, 12 kusov



plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku



(°C)

175













3



(min)








40 - 50








		 (° C)		 (min)
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 – čok. sušienky	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
Poširovaná 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
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Poširované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, poširovaná, 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

		 (°C)		 (min)
Stredomorská 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.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35	-
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	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
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	-

				 ( °C)	 (min)	
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtaj a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace prostriedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákiem namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákiem.



**Príslušenstvo**

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



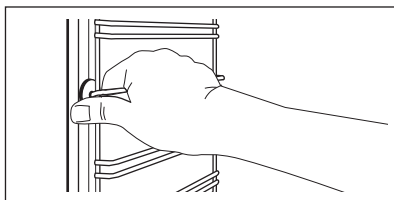
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

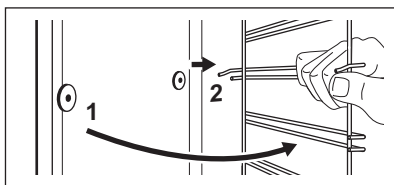
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.




**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.4 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

**Krok č. 1** Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu:    
Stlačte tlačidlo: 

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

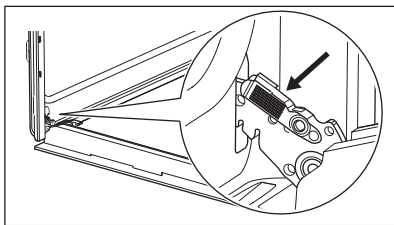
## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

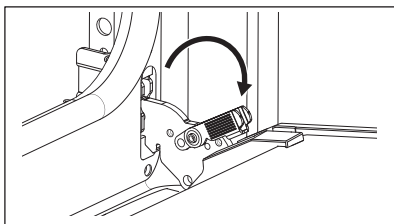
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

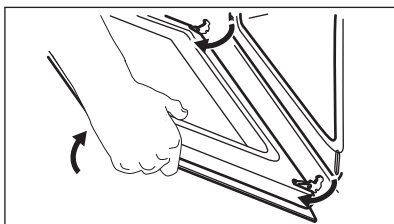
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



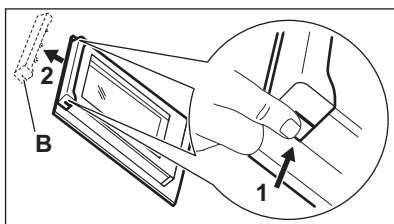
**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezačvknú.



**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

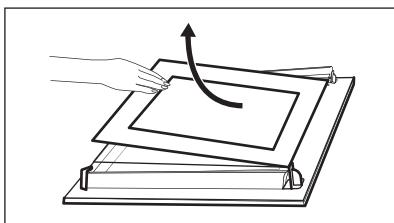


**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.



**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.



**Krok č. 7** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

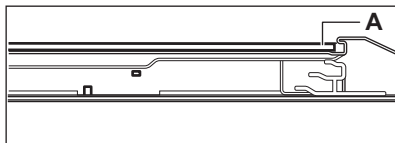
**Krok č. 8** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9**

Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel správne do lôžok.

**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 masnoty na žiarovke.

**Pred výmenou žiarovky v osvetlení:****Krok č. 1**

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

**Krok č. 2**

Rúru odpojte zo siete.

**Krok č. 3**

Na dno dutiny položte handričku.

**Zadné osvetlenie****Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.**13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

**13.1 Čo robiť, ak...**

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

**Problém Skontrolujte, či...**

Rúra sa nezohrieva. Je vypálená poistka.

**Problém Skontrolujte, či...**

Tesnenie dvierok je poškodené.

Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Na displeji sa zobrazuje „12.00“.

Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.

V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplotovzdušné pečenie PLUS.

Priehlbínu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.

Problém	Skontrolujte, či...
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 spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

#### 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 hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Index energetickej účinnosti	95.3	
Trieda energetickej účinnosti	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča 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, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu 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 príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou

zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu 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)**

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	319
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	320
3. NAMESTITEV.....	323
4. OPIS IZDELKA.....	325
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	325
6. PRED PRVO UPORABO.....	326
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	326
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	328
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	330
10. DODATNE FUNKCIJE.....	330
11. NAMIGI IN NASVETI.....	330
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	334
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	337
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	338
15. SKRB ZA OKOLJE.....	339

## 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: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- 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

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- 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 ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.

- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave 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 hrbtne delo naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne delo naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod

napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### 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. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- 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.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega 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 škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne 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 nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo 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.

## 2.5 Notranja osvetlitev

#### **OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- 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 zadužitve.

- 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 zapaž in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV

### ⚠ OPOZORILO!

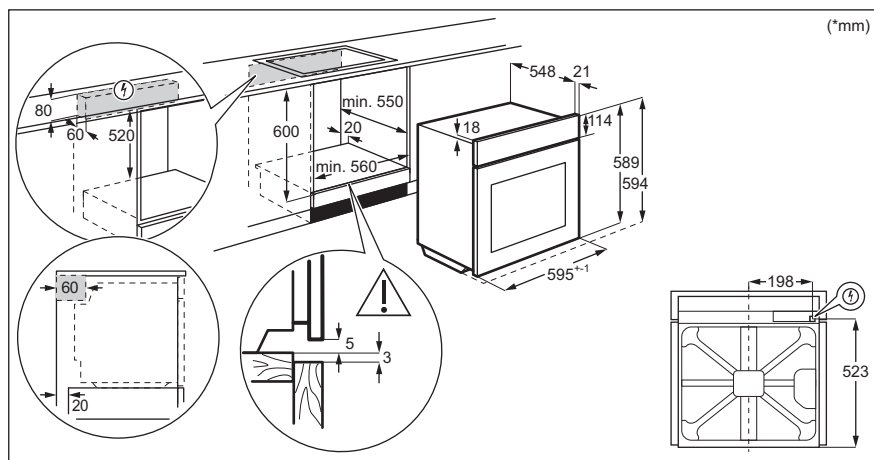
Oglejte si poglavja o varnosti.

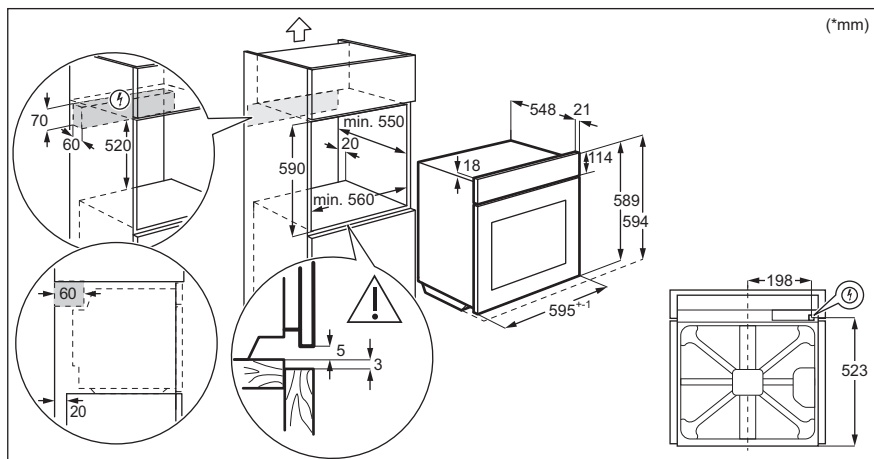
### 3.1 Vgradnja



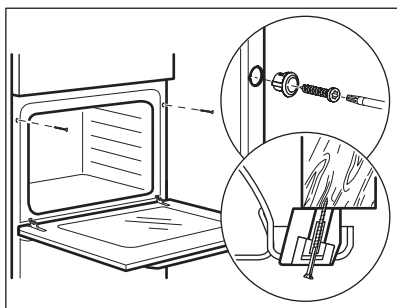
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



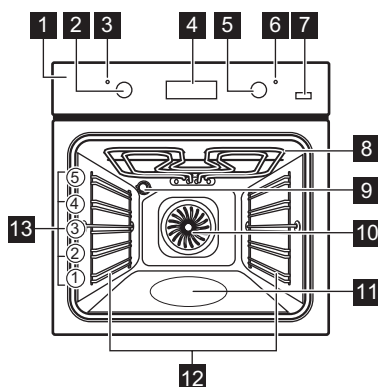


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol delovanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Dodatna para
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Izboklina pečice– Posoda za čiščenje z vodo
- 12 Nosilec police, snemljiv
- 13 Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

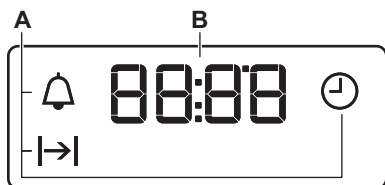
### 5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavev časa.
⌚	Za nastavev časovne funkcije.
+	Za nastavev 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.</p> <p>2. Pečico in pripomočke čistite le s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.</p> | <p>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 1 ura.</p> <p>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 minut.</p> <p>3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  . Čas: 15 minut.</p> |
|---|---|---|

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

**2. korak** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature .

**3. korak** Po koncu pečenja obrnite gumbe v položaj za izklop, da izklopite pečico.


## 7.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

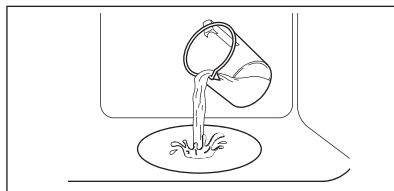
### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

**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 opeklino.

**9. korak** Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 7.3 Funkcije pečice

### Funkcija pečice Aplikacija

0







Pečica je izklopljena.




Položaj izklopa



Za vklop luči.

Osvetlitev

Funkcija pečice	Aplikacija
  Vroči zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Hitri žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Funkcija pice	Za peko pizze. Za močno zapečnost in hrustljivo dno.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

## 7.4 Opombe: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/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«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE


### 8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.



## 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

### Nastavitev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

**+**, **–** – pritisnite za nastavitev časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

### Sprememba: Ura


**1. korak**  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.

**2. korak** **+**, **–** – pritisnite za nastavitev časa.


Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.


### Nastavitev: Trajanje

**1. korak** Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

**2. korak**  – ponavljajoče pritisnite.  – začne utripati.

**3. korak** **+**, **–** – pritisnite za nastavitev trajanja.

Na prikazovalniku se prikaže: .

 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

**4. korak** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**5. korak** Obrnite gume v položaj za izklop.

### Nastavitev: Odštevalna ura

**1. korak**  – ponavljajoče pritisnite.  – začne utripati.

**2. korak** **+**, **–** – pritisnite za nastavitev časa.


Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.

Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

**3. korak** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**4. korak** Obrnite gume 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!

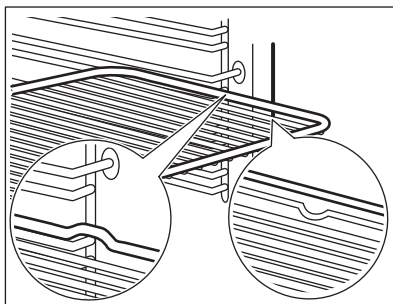
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

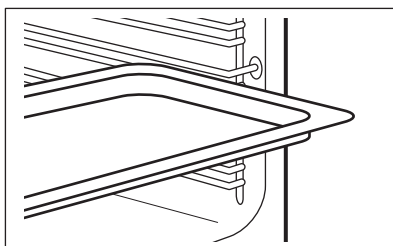
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava 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 (nastavitev gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

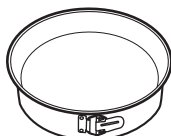
## **11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki**

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



**Posoda za pivo**

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



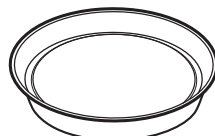
**Pekač za peko**

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.








		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
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
Čokoladni kolač z leš- niki	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min.)
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
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makaroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-

				 ( °C)	 (min)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4-6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje, 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 segrejte za 10 min.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe o čiščenju



Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in 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.

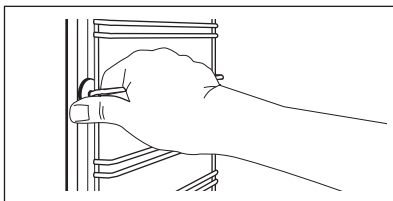
Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

### 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

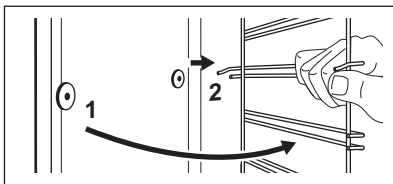
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



**3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.




**4. korak** Nosilce rešetke namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 12.4 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

**1. korak** V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.

**2. korak** Nastavite funkcijo:  .  
Pritisnite: .

**3. korak** Nastavite temperaturo na 90 °C.

**4. korak** Pečica naj deluje 30 minut.

**5. korak** Izklopite pečico.

**6. korak** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

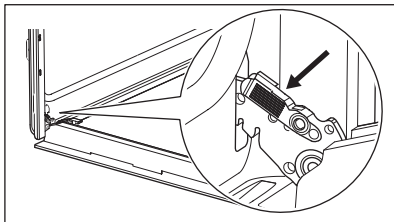
## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo dve stekleni plošči. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

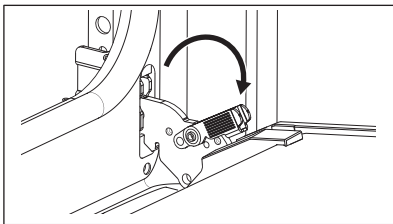
### **POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

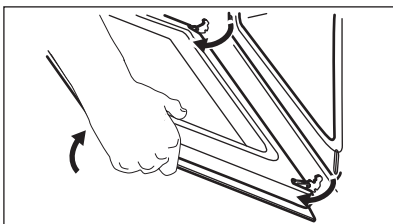
**1. korak** Odprite vrata do konca in primate tečaja.



- 2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



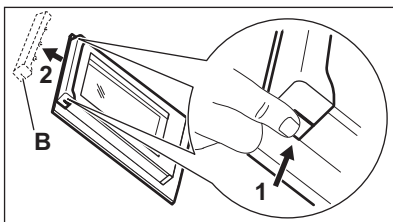
- 3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



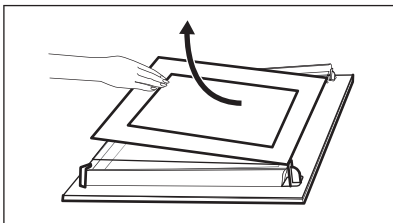
- 4. korak** Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.

- 5. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

- 6. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



- 7. korak** Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvezite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnjejo iz nosilcev.

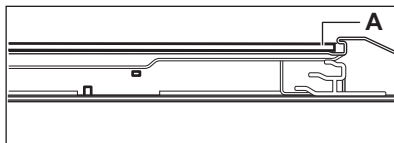


- 8. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne povijajte v pomivalnem stroju.

- 9. korak** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površine natisa na okvirju steklene plošče niso hrapave 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 izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak</b>	Očistite stekleni pokrov.
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>4. korak</b>	Namestite stekleni 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.
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.

Problem	Preverite naslednje:
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 naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.81kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	EOD5H70X 29.2kg
	KODEH70X 29.7kg
	KODGH70TX 29.3kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka 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, naprave 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 naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


#### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	341
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	343
3. INSTALACIÓN.....	345
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	347
5. PANEL DE CONTROL.....	347
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	348
7. USO DIARIO.....	348
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	350
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	352
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	352
11. CONSEJOS.....	353
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	356
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	359
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	360
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	361

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del apa- rato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm

Tamaño mínimo de la aber- tura de ventilación. Abertu- ra situada en la parte trase- ra inferior	560x20 mm
Longitud del cable de ali- mentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

#### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para ver la sección del cable, consulte la potencia total indicada en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

### 2.3 Uso

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento



o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por

separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solo piezas de recambio originales.

## 2.7 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

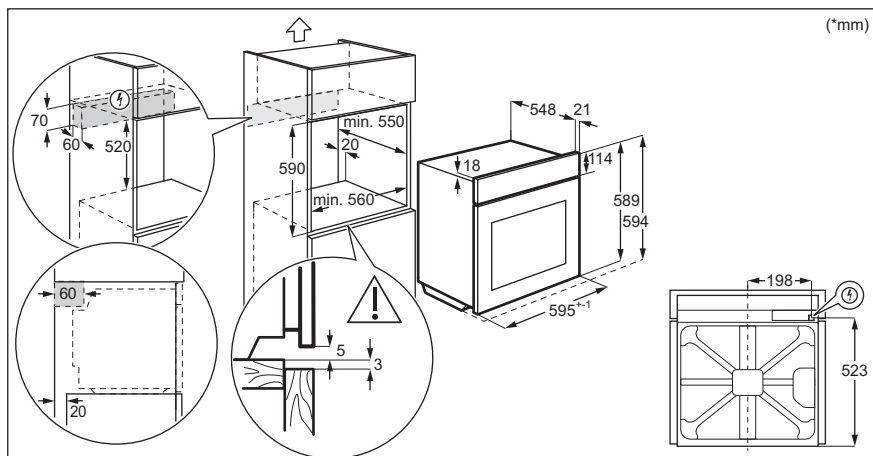
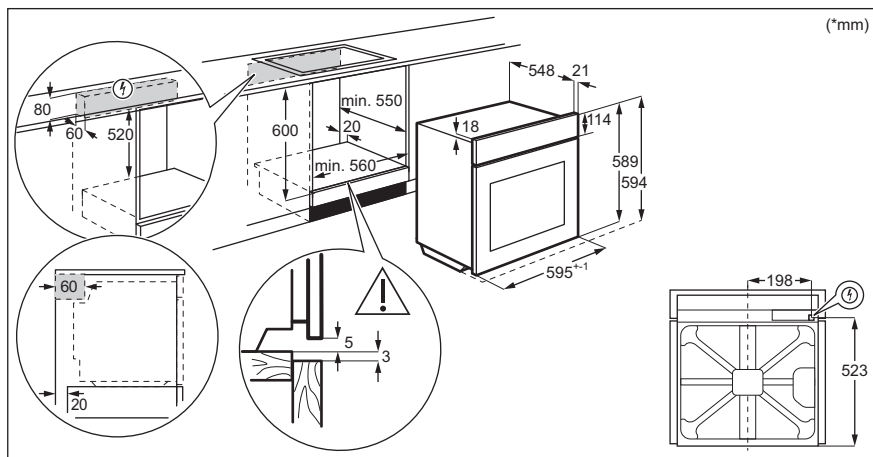
## 3.1 Empotrado



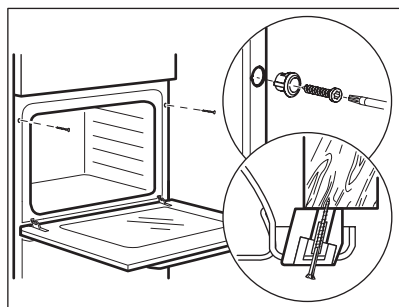
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



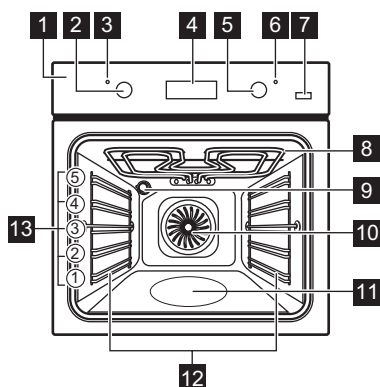


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Vapor plus
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Relieve de la cavidad- Contenedor de limpieza con agua
- 12 Soporte de parrilla extraíble
- 13 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. PANEL DE CONTROL

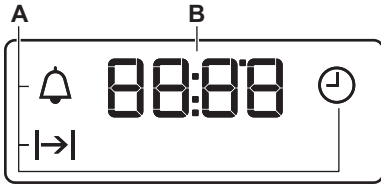
### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Sensores / botones

—	Para ajustar la hora.
⌚	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.
🔥	Para activar y desactivar la función Turbo PLUS.

## 5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1

#### Ajuste el reloj

1. - pulse **+**, **-** para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.



Paso 2




#### Limpie el horno

1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

#### Precaliente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.
3. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

## 7. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Función de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura .


**Paso 3** Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

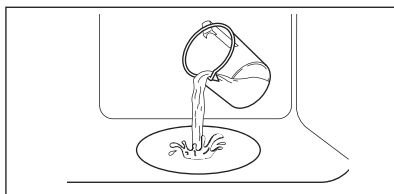
## 7.2 Ajuste de la función: Turbo PLUS

### ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

**Paso 1** Asegúrese de que el horno esté frío.

**Paso 2** Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.  
 La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.




**Paso 3** Seleccione la función:   
Pulse: . Se enciende el indicador. Solo funciona con la función: Turbo PLUS.

**Paso 4** Gire el mando de temperatura para programar la temperatura.

**Paso 5** Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad.

**Paso 6** Coloque la comida en el horno.  
Consulte el capítulo "Consejos".  
No abra la puerta del horno durante la cocción.

**Paso 7** Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.  
 - pulse para apagar el horno. El indicador se apaga.

**Paso 8** Cuando haya terminado la función, abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

**Paso 9** Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

## 7.3 Funciones de cocción

**Función de cocción**

**Aplicación**

0





El horno está apagado.





Posición de apagado



Luz

Para encender la luz.

Función de cocción	Aplicación
 <p data-bbox="92 363 247 427">Aire caliente / Turbo PLUS / Limpieza con agua</p>	<p data-bbox="260 193 530 256">Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.</p> <p data-bbox="260 256 530 320">Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.</p> <p data-bbox="260 320 530 448">Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.</p> <p data-bbox="260 448 530 534">Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.</p>
 <p data-bbox="92 614 247 655">Horneado húmedo + ventil.</p>	<p data-bbox="260 555 530 596">Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.</p> <p data-bbox="260 596 530 767">Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..</p>
 <p data-bbox="115 849 225 869">Calor inferior</p>	<p data-bbox="260 790 530 831">Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p data-bbox="115 949 225 970">Descongelar</p>	<p data-bbox="260 890 530 991">Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>

Función de cocción	Aplicación
 <p data-bbox="613 252 712 272">Grill Rápido</p>	<p data-bbox="752 193 1022 256">Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.</p>
 <p data-bbox="620 351 701 371">Grill turbo</p>	<p data-bbox="752 293 1022 378">Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p data-bbox="602 451 721 472">Función pizza</p>	<p data-bbox="752 394 1022 458">Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p data-bbox="591 552 732 593">Cocción convencional</p>	<p data-bbox="752 494 1022 536">Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>

## 7.4 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventil.



Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.


La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ


### 8.1 Funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 <p data-bbox="221 1299 255 1319">Hora</p>	<p data-bbox="409 1273 1022 1294">Ajustar, modificar o comprobar la hora.</p>
 <p data-bbox="203 1374 273 1394">Duración</p>	<p data-bbox="409 1348 1022 1369">Programar la duración del funcionamiento del horno.</p>

función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

## 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

### Cómo ajustar: Hora

 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

**+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

### Cómo cambiar: Hora



**Paso 1**  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

### Cómo ajustar: Duración

**Paso 1** Programa una función y una temperatura del horno.

**Paso 2**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 3** **+**, **-** - pulsa para fijar la duración.  
La pantalla muestra:   
 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

**Paso 4** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 5** Gira los mandos a la posición de apagado.

### Cómo ajustar: Avisador


**Paso 1**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.


**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.  
Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

**Paso 3** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 4** Gira los mandos a la posición de apagado.

## Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj

**Paso 1**  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantén pulsado: .  
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

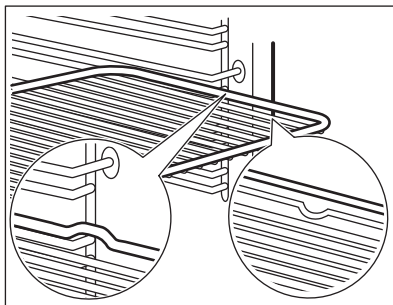
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

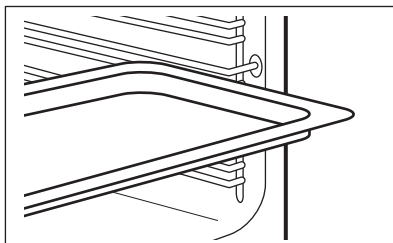
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



#### **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador

de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.



## 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato

de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

#### Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

#### Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

#### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

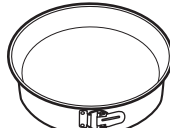
### 11.2 Hornado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.



Bandeja para pizza

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura








Molde para base

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro








### 11.3 Hornado húmedo + ventil.








Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

### 12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1

Paso 2

Paso 3

Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.

Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

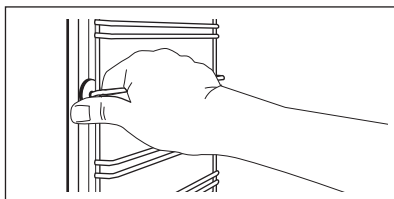
Para la función: Turbo PLUS limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

## 12.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

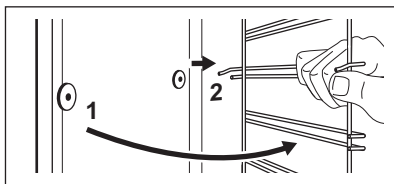
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.




**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 12.4 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.

**Paso 2** Seleccione la función:    
Pulse: 

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

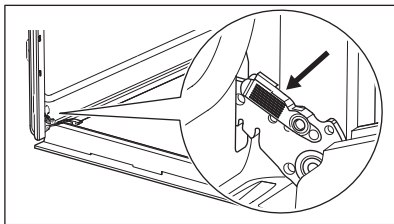
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

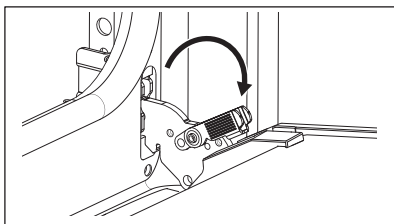
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

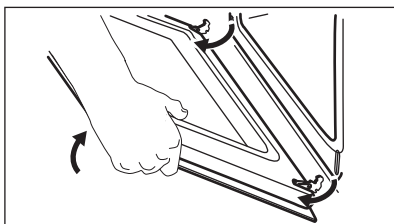
**Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



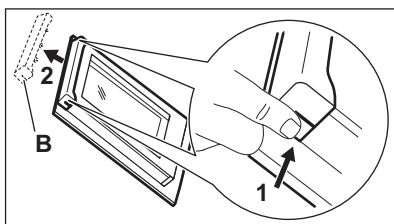
**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

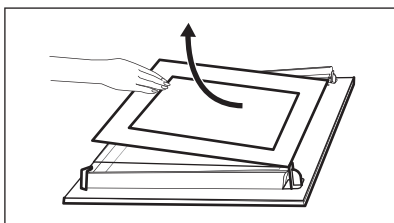


**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.



**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

**Paso 6** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



**Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 9**

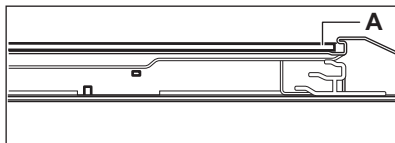
Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termostable hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.
Rendimiento de cocción no satisfactorio de la función: Turbo PLUS .	Ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

### 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

#### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Índice de eficiencia energética	95.3	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.81kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOD5H70X	29.2kg
	KODEH70X	29.7kg
	KODGH70TX	29.3kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.



## 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### **Calor residual**

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


### **Mantener calientes los alimentos**


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

### **Horneado húmedo + ventil.**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## 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.....	363
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	365
3. УСТАНОВКА.....	368
4. ОПИС ВИРОБУ.....	369
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	370
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	370
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	371
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	373
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	374
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	375
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	375
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	379
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	383
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	383
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	384

## 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!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- 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. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- 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 пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят 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!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята 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 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після

- установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
  - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
  - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
  - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
  - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### 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	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

### 2.3 Користування

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в 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.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- 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 травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- 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 травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

### 3. УСТАНОВКА

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

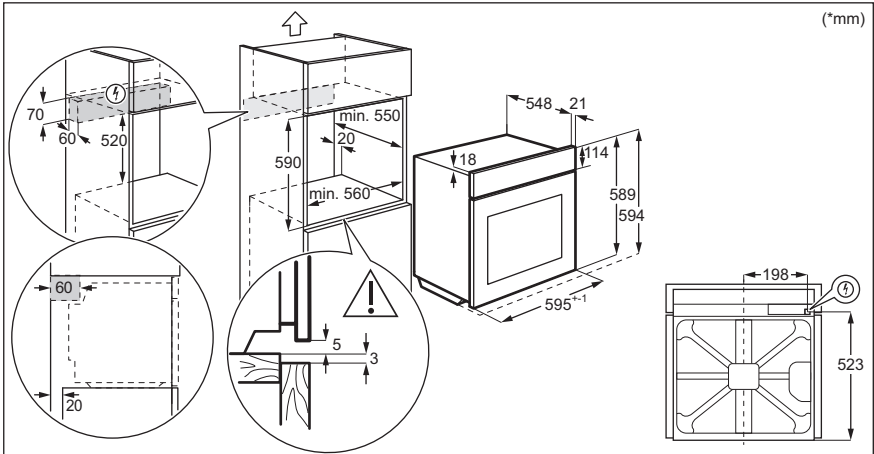
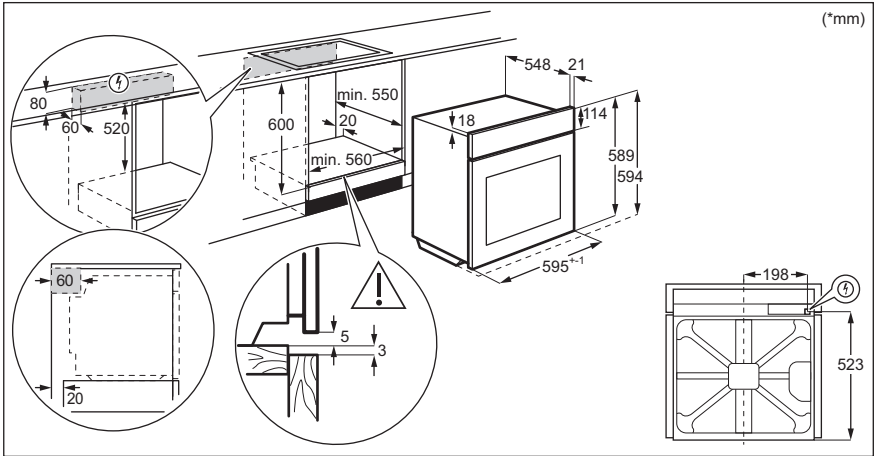
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 3.1 Вбудовування



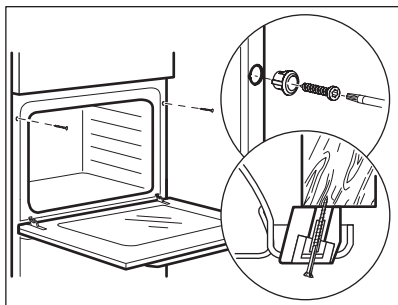
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



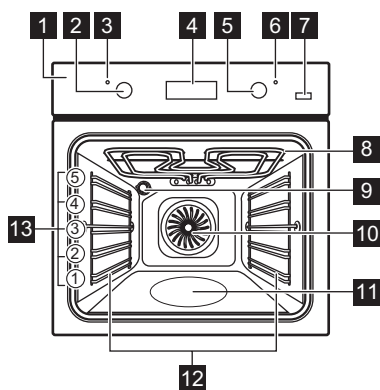


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагріву
- 3** Лампа / символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка регулювання (температури)
- 6** Індикатор / символ температури
- 7** Пара плюс
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Рівні 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

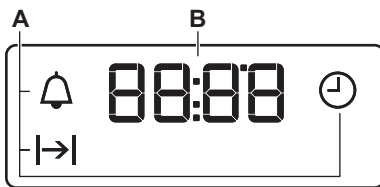
### 5.1 Висувні перемикачі

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 рейки.</p> <p>2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p> | <p>1. Встановіть максимальну температуру для функції: .<br/>Час: 1 год.</p> <p>2. Встановіть максимальну температуру для функції: .<br/>Час: 15 хв.</p> <p>3. Встановіть максимальну температуру для функції:  .<br/>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 нагріву

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Крок 1</b> | Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.                                     |
| <b>Крок 2</b> | Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру .  |
| <b>Крок 3</b> | Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу. |


### 7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

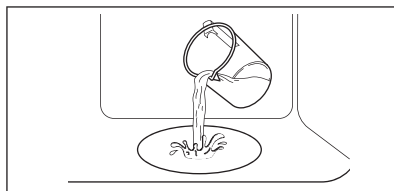
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і 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.

<b>Крок 4</b>	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.
<b>Крок 5</b>	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
<b>Крок 6</b>	Поставте страву в духову шафу. Див. розділ «Поради та рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
<b>Крок 7</b>	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  — 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> Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампи.
  Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС / Очищення водою	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.

Функція нагріву	Додаток
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Швидкий гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.

Функція нагріву	Додаток
-----------------	---------



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.

## 7.4 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU



65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/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», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


### 8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.


### 8.2 Налаштування: Функції годинника


#### Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.







 — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Як змінити: Час доби





**Крок 1**  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

**Крок 2**  — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.



## Налаштування: Тривалість

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
- Крок 3** ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.  
На дисплеї відображається: .  
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.
- Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Налаштування: Таймер

- Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
- Крок 2** ,  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.
- Крок 3** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Скасування: Функції годинника

- Крок 1**  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
- Крок 2** Натисніть і утримуйте: .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

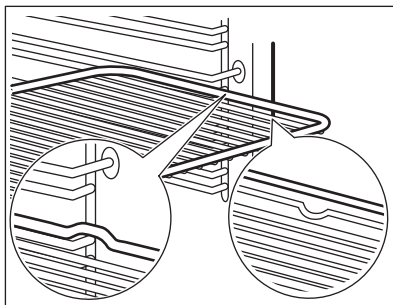
### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

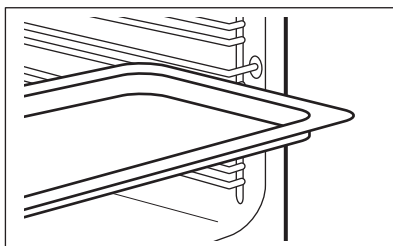
перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

**Комбінована решітка:**

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

### 10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полиць.

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, щоби запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоби запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоби уникнути утворення надмірної кількості

диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

## Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

## 11.2 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

Кераміка  
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.








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55










		 (°C)		 (хв.)
Рулет із 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
Бісквітний торт	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 риба, 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
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

## 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

						
				(°C)	(хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	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	-
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
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	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

				 (°C)	 (хв)	
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка, 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 прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



**Засоби для чищення**

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



**Щоденне користування**

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



**Акcesуари**

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

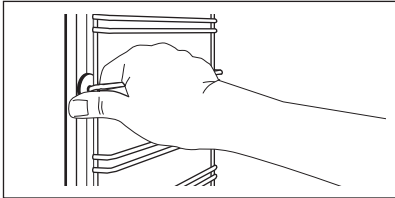
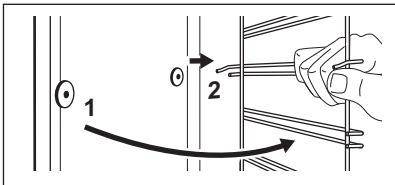
## 12.2 Як чистити: Заглибина камери

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: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
<b>Крок 2</b>	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
<b>Крок 3</b>	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
<b>Крок 4</b>	Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

## 12.4 Спосіб використання: Очищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою вологі усуваються залишковий жир та часточки їжі.

<b>Крок 1</b>	Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
<b>Крок 2</b>	Установіть функцію:   Натисніть: 

<b>Крок 3</b>	Виберіть температуру 90°C.
<b>Крок 4</b>	Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
<b>Крок 5</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 6</b>	Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

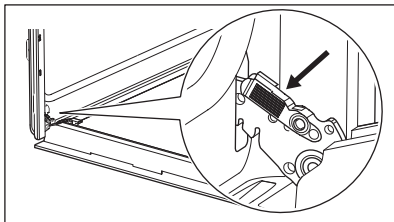
## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

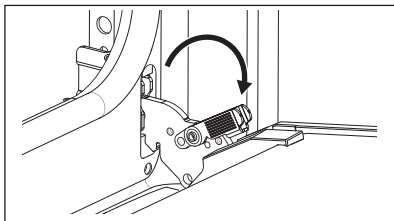
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

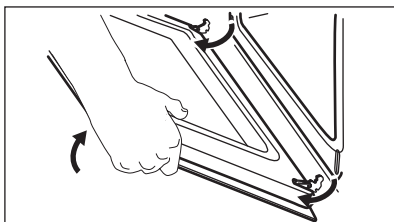
**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



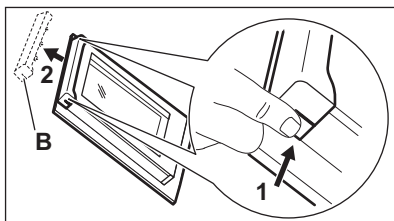
**Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



**Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



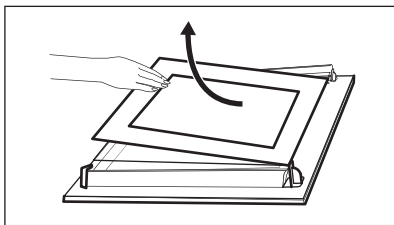
**Крок 4** Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



**Крок 5** Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

**Крок 6** Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

**Крок 7** Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



**Крок 8** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

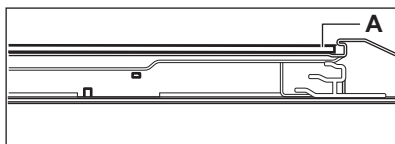
**Крок 9** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в областях трафаретного друку не шорстка на дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



## 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 електричної мережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Задня лампа

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

**Крок 2** Очистіть скляний плафон.

**Крок 3** Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

**Крок 4** Установіть скляний плафон.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
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 камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

#### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93кВт•год/цикл

Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOD5H70X	29.2кг
	KODEH70X	29.7кг
	KODGH70TX	29.3кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

## 14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу 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 прилад 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 приладу 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.





**electrolux.com**

867360684-D-262023



**CE**