



**EZB3400AOX**

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

SQ 2  
BG 26  
  
HR 51  
CS 75  
ET 99  
HU 122  
LV 146  
LT 170  
MK 194  
PL 219  
RO 244  
SR 268  
SK 293  
SL 317



**Electrolux**



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

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

i Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

🌿 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË.....    | 3  |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....     | 4  |
| 3. INSTALIMI.....                  | 7  |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....      | 8  |
| 5. PANELI I KONTROLLIT.....        | 8  |
| 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 9  |
| 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....     | 9  |
| 8. FUNKSIONET E ORËS.....          | 10 |
| 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....     | 12 |
| 10. FUNKSIONET SHITESË.....        | 13 |
| 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....     | 13 |
| 12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....      | 20 |
| 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....     | 23 |
| 14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....    | 24 |

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- 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.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni preken e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.

- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- 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 gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- 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.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

- Pajisja ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Lartësia minimale e kabinetit (Kabineti nën lartësinë minimale të bangos) | 580 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Gjerësia e kabinetit | 560 mm |
|----------------------|--------|

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Gjerësia e kabinetit | 550 (550) mm |
|----------------------|--------------|

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes | 589 mm |
|-------------------------------------------|--------|

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes | 570 mm |
|----------------------------------------|--------|

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes | 594 mm |
|-------------------------------------------|--------|

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes | 558 mm |
|----------------------------------------|--------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Thellësia e pajisjes | 561 mm |
|----------------------|--------|

|                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Thellësia inkaso e pajisjes                                                                                | 540 mm    |
| Gjerësia me derën të hapur                                                                                 | 1007 mm   |
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë                        | 560x20 mm |
| Gjatësia e kablllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme | 1100 mm   |
| Vidat e montimit                                                                                           | 4x25 mm   |

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të 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 kabllloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja 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.
- Pajisja është e pajisur vetëm me një kablo elektrike.

### Llojet e kablllove 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 kablllos shikoni fuqinë totale të pllaka e specifikimeve. Mund t'i referoheni gjithashtu tabelës:

| Fuqia totale (W) | Prerje e tërthortë e kablllos (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------------------|
| maksimumi 1380   | 3 x 0.75                                         |
| maksimumi 2300   | 3 x 1                                            |
| maksimumi 3680   | 3 x 1.5                                          |

Teli i tokëzimit (jeshil/të verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nudit (blu dhe kafe).

## 2.3 Zbatimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.

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



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
  - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatuni gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. derë) sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështirë pas një paneli të mbyllur mobilieje dhe mund të shkaktojë si rrjedhim dëme në pajisje, njësinë brenda së cilës ndodhet apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## **2.4 Kujdesi dhe pastrimi**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizoni atë dhe hiqeni nga priza.

- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojeni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## **2.5 Ndriçimi i brendshëm**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## **2.6 Shërbimi**

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

## **2.7 Eliminimi i pajisjes**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- 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 ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

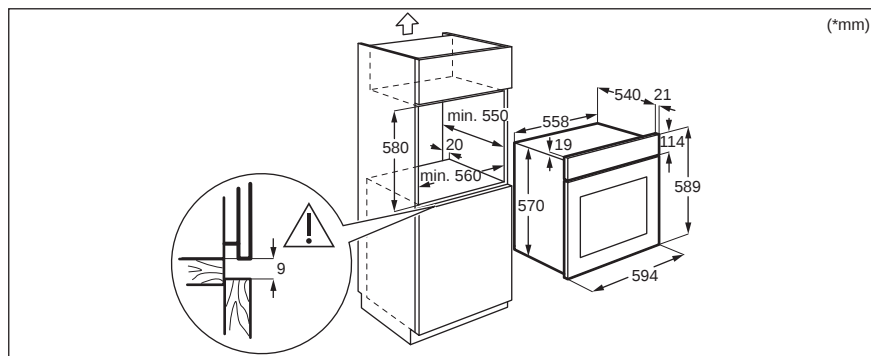
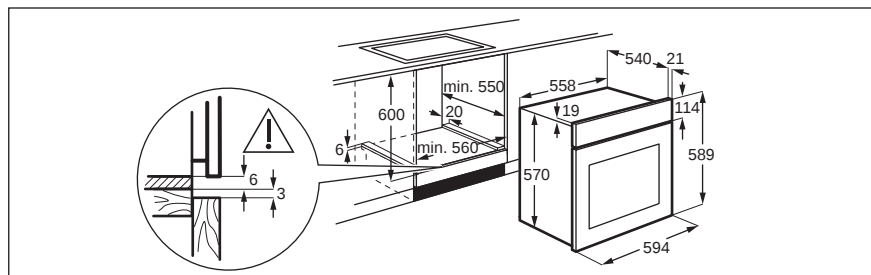
### 3. INSTALIMI



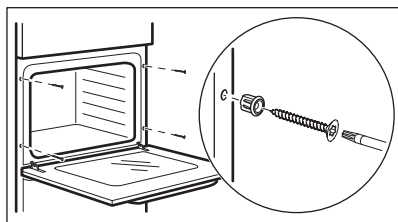
#### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Montimi inkaso

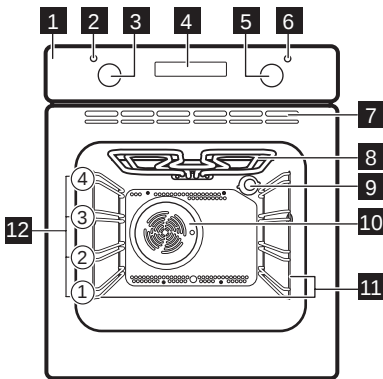


#### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Llambe e fuqisë / simboli
- 3 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftohjes
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llambe
- 10 Ventilimi
- 11 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12 Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

#### • Rafti me rrjetë

Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

#### • Tigan skare/pjekjeje

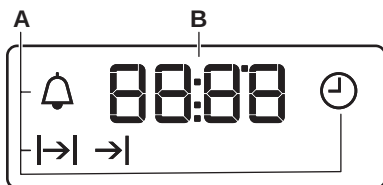
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Butonat / fushat e sensorit

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| — | Për vendosjen e orës.              |
| ⌚ | Për të vendosur funksionin e orës. |
| + | Për vendosjen e orës.              |

### 5.2 Ekran



- A. Funksionet e orës
- B. Kohëmatësi

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Përpara përdorimit të parë

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



Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

| Vendosni orën                                                                                                                                                         | Pastroni furrën                                                                                                                                                                                                                       | Nxehni paraprakisht furrën bosh                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>Shtypni: .</li><li> - shtypeni për të caktuar orën. Shtypni: .</li><li> - shtypeni për të caktuar minutat. Shtypni: .</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.</li><li>Pastroni furrën dhe aksesoret me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .<br/>Koha: 1 h.</li><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .<br/>Koha: 15 min.</li><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .<br/>Koha: 15 min.</li></ol> |

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

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

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

### 7.2 Funksionet e nxehjes

| Funksioni i furrës     | Aplikimi                                                                                                                                                    |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pozicioni fikur    | Furra është e fikur.                                                                                                                                        |
| <br>Drita              | Për të ndezur llambën.                                                                                                                                      |
| <br>Ventilator i plotë | Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin.<br>Vendosni një temperaturë 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional. |

| Funksioni i furrës                                                                                              | Aplikimi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pjekje vent. me lagështirë | Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e reduktuar. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë". |
| <br>Nxehtësia e poshtme        | Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Shkrirja                   | Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe trashësia e ushqimit të ngrirë.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Skarë                      | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Skarë e shpejtë            | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Funksioni i furrës                                                                                         | Aplikimi                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pjekje turbo në skarë | Për të pjekur copa mishi të mëdha ose shpezë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar. |
| <br>Gatim tradicional     | Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti.                                                                             |

### 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

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

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

## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Funksionet e orës

| Funksioni i orës                                                                                               | Aplikimi                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ora                     | Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.                                                                                                    |
| <br>Kohëzgjatja             | Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.                                                                                                          |
| <br>Koha e përfundimit      | Për të vendosur kohën kur të fiket furra.                                                                                                                  |
| <br>Shtyrja e orarit        | Për të kombinuar funksionet: Kohëzgjatja dhe Koha e përfundimit.                                                                                           |
| <br>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 Mënyra e caktimit: Funksionet e orës

### Mënyra e ndryshimit: Ora

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

**Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - 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 e ditës.

 - shtypni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

### Mënyra e caktimit: Kohëzgjatja

**Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

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

**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.  
Në ekran shfaqet: .  
 - pulson 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.

### Mënyra e caktimit: Koha e përfundimit

**Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

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

**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Në ekran shfaqet: .  
 - pulson 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.

### Mënyra e caktimit: Shtyrja e orarit

**Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

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

**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën për: Kohëzgjatja.

**Hapi 4** Shtypni: .

**Hapi 5**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën për: Koha e përfundimit.

## Mënyra e caktimit: Shtyrja e orarit

- Hapi 6** Shtypni: 🕒.  
Në kohën e vendosur, bie sinjali dhe furra fiket.
- Hapi 7** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Hapi 8** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

## Mënyra e caktimit: 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 anulohet: Funksionet e orës

- Hapi 1** 🕒 - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës të fillojë të pulsojë.
- Hapi 2** Shtypni dhe mbani shtypur: —.  
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

# 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

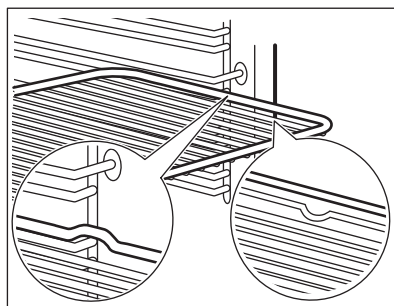
## 9.1 Futja e aksesoreve

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

mjete që parandalojnë përmbyshjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

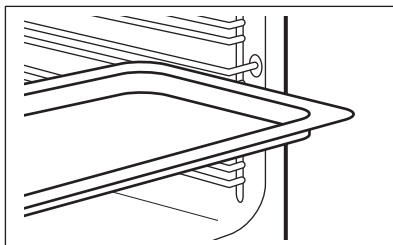
### Rafti me rrjetë:

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



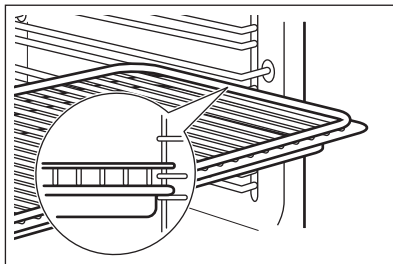
### Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



### Rafti me rrjetë, Tigan i thellë:

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



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Ventilatori ftohës

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

### 10.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxheje 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



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka katër pozicione raftesh.

Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Tabelat e mëposhtme ju japin cilësimet standarde për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e raftit.

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

Furra ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatuar në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë.

### Pjekja e kekëve

Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.

Nëse përdorni dy tava për pjekje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

## Gatimi i mishit dhe peshkut

Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.

Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shpini, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.

Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

## Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatواني. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

## 11.2 Pjekja dhe skuqja

|  KEKË | Gatim tradicional                                                                         |                                                                                   | Ventilator i plotë                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Recetat me qull të rrahur                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 dhe 3)                                                                       | 45 - 60                                                                                    | Formë keku                                                                        |
| Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 dhe 3)                                                                       | 24 - 34                                                                                    | Formë keku                                                                        |
| Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti                                                 | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Formë keku, Ø 26 cm                                                               |
| Strudel                                                                               | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Tartë me reçel                                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | Formë keku, Ø 26 cm                                                               |
| Kek me fruta                                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 155                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | Formë keku, Ø 26 cm                                                               |
| Panetone / Kek i pasur me fruta                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Formë keku, Ø 20 cm                                                               |
| Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Tavë buke                                                                         |
| Biskota, nxehni furrën bosh paraprakisht                                              | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Mafishe                                                                               | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht                                               | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Pufka me krem, nxehni furrën bosh paraprakisht                                        | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Tarta të sheshta                                                                      | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Formë keku, Ø 20 cm                                                               |

|  KEKË | Gatim tradicional                                                                         |                                                                                   | Ventilator i plotë                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Sandviç "Viktoria"                                                                    | 180                                                                                       | 1 ose 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                    | Formë keku, Ø 20 cm                                                               |

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

|  BUKË DHE PICA | Gatim tradicional                                                                         |                                                                                   | Ventilator i plotë                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0,5 kg secila                                                         | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Bukë thekre, nuk nevojitet ngrohja paraprake                                                   | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Tavë buke                                                                         |
| Simite, 6-8 simite                                                                             | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 dhe 3)                                                                       | 25 - 40                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |
| Pica                                                                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Tigan i thellë                                                                    |
| Gurabije                                                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Tavë pjekjeje                                                                     |

Përdorni tavën e kekut.

|  FLAN | Gatim tradicional                                                                         |                                                                                   | Ventilator i plotë                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Bazë brumi                                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Pite me perime                                                                        | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Quiche                                                                                | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lazanja                                                                               | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Kaneloni                                                                              | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Puding "Yorkshire", 6 kupa pjekje, nxehni furrën bosh paraprakisht                    | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

|  <b>MISH</b> | <b>Gatim tradicional</b>                                                               | <b>Ventilator i plotë</b>                                                              |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              |  (°C) |  (°C) |                                                                                         |
| Mish lope                                                                                    | 200                                                                                    | 190                                                                                    | 50 - 70                                                                                 |
| Mish derri                                                                                   | 180                                                                                    | 180                                                                                    | 90 - 120                                                                                |
| Viç                                                                                          | 190                                                                                    | 175                                                                                    | 90 - 120                                                                                |
| Rosto viçi angleze, e pjekur pak                                                             | 210                                                                                    | 200                                                                                    | 44 - 50                                                                                 |
| Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht                                                     | 210                                                                                    | 200                                                                                    | 51 - 55                                                                                 |
| Rosto viçi angleze, e pjekur mirë                                                            | 210                                                                                    | 200                                                                                    | 55 - 60                                                                                 |

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

|  <b>PESHK</b> | <b>Gatim tradicional</b>                                                                 |                                                                                     | <b>Ventilator i plotë</b>                                                                |                                                                                     |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                           |
| Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshq                                                                 | 190                                                                                      | 2                                                                                   | 175                                                                                      | 2 (1 dhe 3)                                                                         | 40 - 55                                                                                   |
| Ton / Salmon, 4 - 6 fileta                                                                      | 190                                                                                      | 2                                                                                   | 175                                                                                      | 2 (1 dhe 3)                                                                         | 35 - 60                                                                                   |

## 11.3 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

Vendosni temperaturën në 250 °C.

|  <b>SKARA</b> | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Njëra anë</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Ana e 2-të</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biftek fileto, 4 copë                                                                         | 0,8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                                |
| Biftek viçi, 4 copë                                                                           | 0,6                                                                                              | 10 - 12                                                                                                               | 6 - 8                                                                                                                  |
| Salsiçe, 8                                                                                    | -                                                                                                | 12 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                                |
| Kotëleta derri, 4 copë                                                                        | 0,6                                                                                              | 12 - 16                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                                |
| Pulë, gjysmë, 2                                                                               | 1                                                                                                | 30 - 35                                                                                                               | 25 - 30                                                                                                                |
| Qebapë, 4                                                                                     | -                                                                                                | 10 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                                |
| Gjoks pule, 4 copë                                                                            | 0,4                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                                |
| Qofte, 6                                                                                      | 0,6                                                                                              | 20 - 30                                                                                                               | -                                                                                                                      |
| Fileto peshku, 4 copë                                                                         | 0,4                                                                                              | 12 - 14                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                                |
| Sandviçë të thekur, 4 - 6                                                                     | -                                                                                                | 5 - 7                                                                                                                 | -                                                                                                                      |
| Bukë e thekur, 4 - 6                                                                          | -                                                                                                | 2 - 4                                                                                                                 | 2 - 3                                                                                                                  |

## 11.4 Pjekje turbo në skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Vendosni temperaturën në 200 °C.

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

|  | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Njëra anë</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Ana e 2-të</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Role, gjeldeti                                                                   | 1                                                                                                | 30 - 40                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                                |
| Pulë, gjysmë, 2                                                                  | 1                                                                                                | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                                |
| Kofshë pule, 6 copë                                                              | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 15 - 18                                                                                                                |
| Shkurtë, 4 copë                                                                  | 0,5                                                                                              | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 25                                                                                                                |
| Perime në skarë                                                                  | -                                                                                                | 20 - 25                                                                                                               | -                                                                                                                      |
| Eskallopë                                                                        | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | -                                                                                                                      |
| Skumbri, 2 - 4                                                                   | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                                |
| Feta peshku, 4 - 6                                                               | 0,8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 8 - 10                                                                                                                 |

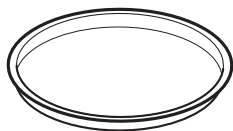
## 11.5 Shkrirja

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

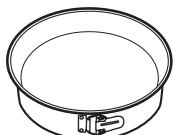
## 11.6 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe  
joreflektuese. Ato e thithin më mirë

nxehësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe  
reflektuese.



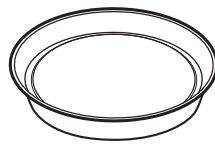
Tavë pice



Tavë gatimi



Tasa qeramike



Tavë për bazë  
pandispanje

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër

E errët, joreflektuese  
26 cm diametër

Qeramikë  
8 cm diametër, 5  
cm lartësi

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër

## 11.7 Pjekje vent. me lagështirë

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Role të ëmbla, 12 copë                                                           | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Roleta, 9 copë                                                                   | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Picë e ngrirë, 0,35 kg                                                           | rafti rretë                                                                       | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Role biskotash                                                                   | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Ëmbëlsirë "Brownie"                                                              | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Sufle, 6 copë                                                                    | tasa qeramike në raftin e teli                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Bazë pandispanjë                                                                 | tavë baze pandispanje në raft teli                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Sandviç "Viktoria"                                                               | tavë pjekjeje mbi raft me rretë                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Peshk i zier, 0,3 kg                                                             | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Peshk i plotë, 0,2 kg                                                            | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Fileto peshku, 0,3 kg                                                            | tavë pice mbi raft teli                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Mish i zier, 0,25 kg                                                             | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Kukit, 16 copë                                                                   | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Amareta, 20 copë                                                                 | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Kek në kupa, 12 copë                                                             | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Ëmbëlsira pikante, 16 copë                                                       | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Biskota me kore të shkrifët, 20 copë                                             | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Byrek i hapur, 8 copë                                                            | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Zarzavate, të ziera, 0,4 kg                                                      | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Omëletë vegjetariane                                                             | tavë pice mbi raft teli                                                           | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg                                                     | tavë për pjekje ose tavë e thellë                                                 | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi                                                | Gatim tradicional                                                                 | Tavë pjekjeje                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm                                                | Gatim tradicional                                                                 | Rafti me rrjetë                                                                   | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                                                                             |
| Pandispanjë, formë keku Ø26 cm                                                   | Gatim tradicional                                                                 | Rafti me rrjetë                                                                   | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| Biskota                                                                          | Gatim tradicional                                                                 | Tavë pjekjeje                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.                                                                                                                                                                    |
| Bukë e thekur, 4 - 6 copë                                                        | Skarë                                                                             | Rafti me rrjetë                                                                   | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 2 - 4 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër                                            | Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.                                                                                                                                                                     |
| Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg                                                       | Skarë                                                                             | Rafti rrjetë dhe tava e kullimit                                                  | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta. |

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime mbi pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



#### Përdorimi i përditshëm

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

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



#### Aksesorët

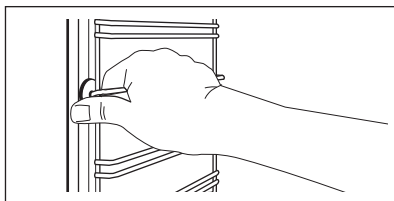
Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

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

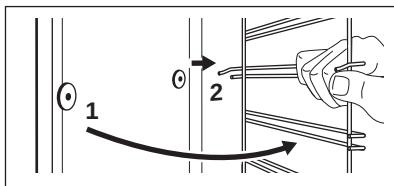
## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

- Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.
- Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paretit anësor.



- Hapi 3** Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.
- Hapi 4** Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.



## 12.3 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



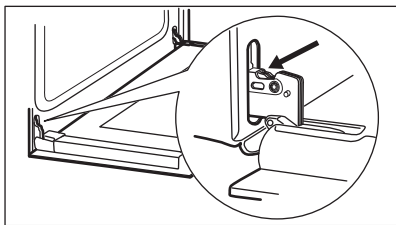
#### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

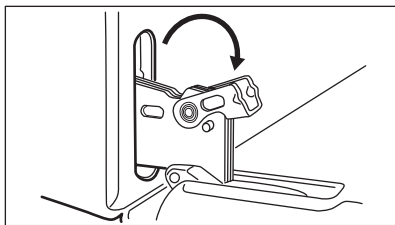
- Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

#### Hapi 2

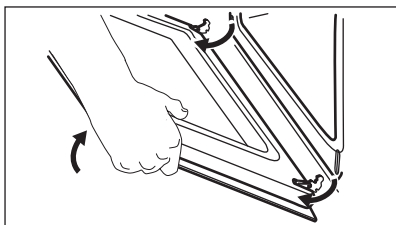
Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.



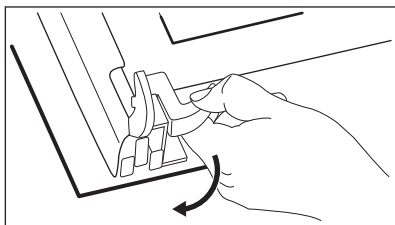
**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.



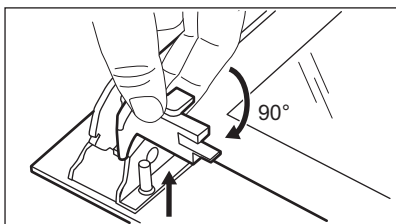
**Hapi 4** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.



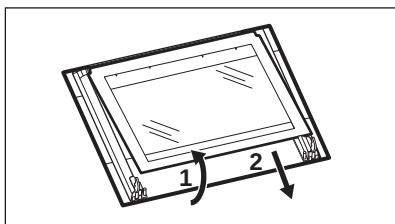
**Hapi 5** Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



**Hapi 6** Në fillim ngrijeni me kujdes panelin e xhamit dhe më pas hiqeni atë.

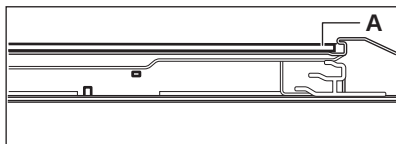


**Hapi 7** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



**Hapi 8** Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës.

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.



## 12.4 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

### 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

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Si të veprojmë 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 me një qendër të autorizuar shërbimi. |
| Në ekran shfaqet "12.00".            | Ka pasur ndërprerje të energjisë. Çaktoni orën reale.                   |

### Problemi

### Kontrolloni nëse...

Llamba nuk punon.

Llamba është djegur.

### 13.2 Të dhëna për shërbimin

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

### Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modeli (MOD.)           | ..... |
| Numri i produktit (PNC) | ..... |
| Numri serial (S.N.)     | ..... |

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit\*

|                                                                |                      |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Emri i furnitorit                                              | Electrolux           |
| Identifikimi i modelit                                         | EZB3400AOX 944064908 |
| Indeksi i efikasitetit energjetik                              | 94.9                 |
| Klasi i efikasitetit të energjisë                              | A                    |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 0.83 kWh/cikël       |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim | 0.75 kWh/cikël       |
| Numri i zgavrave                                               | 1                    |
| Burimi i nxehtësisë                                            | Elektriciteti        |
| Volumi                                                         | 57 l                 |
| Lloji i furrës                                                 | Furrë inkaso         |
| Masa                                                           | 28.6 kg              |

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.

Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.

Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

### 14.2 Kursimi i energjisë:



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

#### Mbajtja e ushqimeve të ngrohta

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. Ndiemoni 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.....      | 27 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 28 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ.....                    | 31 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....              | 32 |
| 5. КОМАНДНО ТАБЛО.....                 | 33 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....    | 33 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....           | 34 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 35 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 37 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....          | 38 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 38 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 46 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 48 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 49 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и 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.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

### 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимална височина на отвора за вграждане (минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 580 (600) mm |
| Ширина на отвора за вграждане                                                                           | 560 mm       |
| Дълбочина на отвора за вграждане                                                                        | 550 (550) mm |
| Височина в предната част на уреда                                                                       | 589 mm       |
| Височина в задната част на уреда                                                                        | 570 mm       |
| Ширина в предната част на уреда                                                                         | 594 mm       |
| Ширина в задната част на уреда                                                                          | 558 mm       |
| Дълбочина на уреда                                                                                      | 561 mm       |
| Дълбочина на вграждане на уреда                                                                         | 540 mm       |
| Дълбочина при отворена врата                                                                            | 1007 mm      |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна                       | 560x20 mm    |
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна               | 1100 mm      |
| Монтажни винтове                                                                                        | 4x25 mm      |

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.

- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 mm.
- Този уред се доставя само в комплект със захранващ 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 напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

| Обща мощност (W) | Напречно сечение на кабела (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|-----------------------------------------------|
| максимум 1380    | 3 x 0.75                                      |
| максимум 2300    | 3 x 1                                         |
| максимум 3680    | 3 x 1.5                                       |

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухнята на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениите панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениите панели на вратичката, когато са

повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Вътрешно осветление



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние

на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

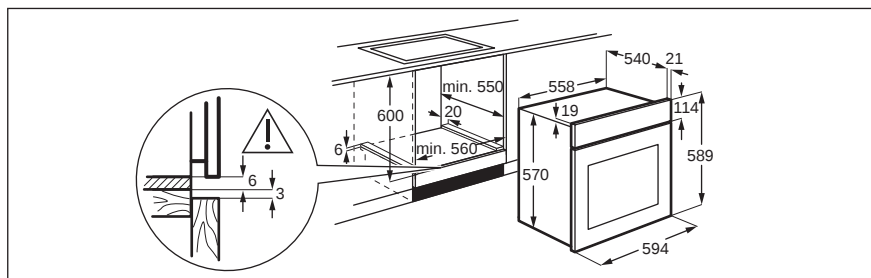
# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

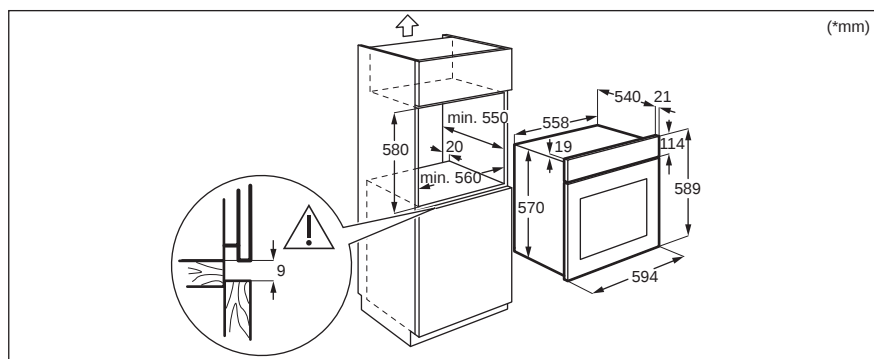


### ВНИМАНИЕ!

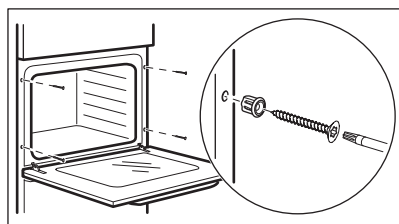
Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Вграждане



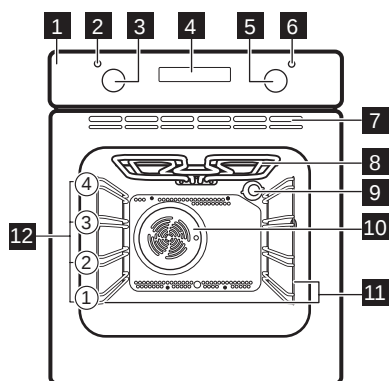


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа за захранване/ символ
- 3 Копче за функциите за нагряване
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор за температура/ символ
- 7 Вентилационни отвори за вентилатора за охлаждане
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Позиция на скара

## 4.2 Аксесоари

- Решетъчна скара

За готварски съдове, форми за кекс, печива.

- Дълбок съд за печене/грил

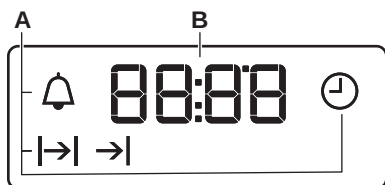
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Сензорни полета/бутони

|                                                                                   |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| —                                                                                 | За настройка на времето.              |
|  | За настройка на функция на часовника. |
| +                                                                                 | За настройка на времето.              |

### 5.2 Екран



А. Функции на Часовника

В. Таймер

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Преди първоначална употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.



Стъпка 1

Сверете часовника



Стъпка 2

Почистете фурната



Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

1. Натиснете: .
  2.  – натиснете, за да зададете час. Натиснете: .
  3.  – натиснете, за да зададете минути. Натиснете: .
1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
  2. Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.
1. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 1 h.
  2. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 15 min.
  3. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 15 min.

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

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

### 7.2 Функции на затопляне

#### Функция във фурната Приложение

0

Фурната е изключена.

Положение Изключено (Off)



Осветление

За да включите лампичката.

#### Функция във фурната

#### Приложение



Горещ въздух/вентилир.

За печене на две нива едновременно и за сушене на храна.  
Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.



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 температура. Степента на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.



Долен нагревател

За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.



Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб

| Функция във<br>фурната                                                                                        | Приложение                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Бързо готвене на<br>грил | За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб                                |
| <br>Турбо грил               | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |
| <br>Традиционно печене       | За печене на тестени и месни храни на едно ниво.                                                    |

### 7.3 Бележки относно почистването Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на

енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

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

За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на Часовника

| Функция на часовника                                                                                    | Приложение                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Час от денонощието | За настройка, промяна или проверка на часовото време.                                                                                                                                |
| <br>Времетраене       | За определяне колко време да работи фурната.                                                                                                                                         |
| <br>Приключване      | За да зададете, когато фурната се изключи.                                                                                                                                           |
| <br>Отложен старт    | За да комбинирате функции: Времетраене и Приключване.                                                                                                                                |
| <br>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 се сменя: Час от денонощието

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

## Как се сменя: Час от денонощието

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

Стъпка 2 ,  – натиснете, за да зададете време.  
След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

 – натискайте неколkokратно, за да смените часа.  – започва да мига.

## Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3 ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

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

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как да настроите: Приключване

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3 ,  – натиснете, за да зададете време.

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: Отложен старт

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3 ,  – натиснете, за да зададете време за: Времетраене.

Стъпка 4 Натиснете: .

Стъпка 5 ,  – натиснете, за да зададете време за: Приключване.

Стъпка 6 Натиснете:   
На зададеното време прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

### Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 7 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 8 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да настроите: Таймер

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

Стъпка 2  – натиснете, за да зададете време.  
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 да спрете: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно до задействането на символа за функция на часовника.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте. .  
Функцията на часовника се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

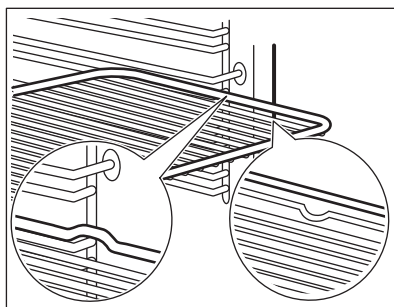
### 9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също

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

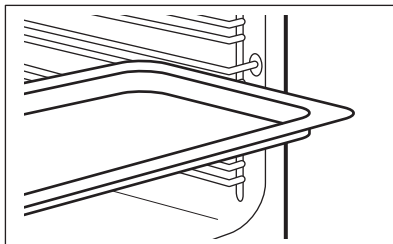
#### Скара/решетка:

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



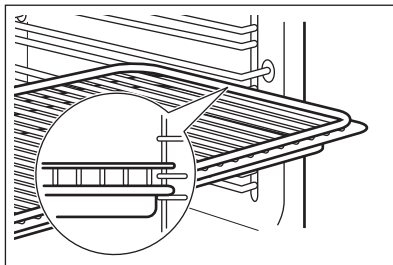
#### **Дълбока тава:**

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



#### **Скара/решетка, Дълбока тава:**

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



## **10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ**

### **10.1 Охлаждащ вентилатор**

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

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

### **10.2 Предпазен термостат**

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

## **11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### **11.1 Препоръки за готвене**

Фурната има четири нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-

долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и

да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

### Печене на кексове

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

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

### Приготвяне на месо и риба

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

### Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

## 11.2 Печене на тестени продукти и месо

|  ТОРТИ | Традиционно печене                                                                     |                                                                                   | Горещ въздух/вентилатор                                                                |                                                                                   |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Рецепти с бита смес                                                                    | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 и 3)                                                                         | 45 - 60                                                                                 | Форма за кекс                                                                     |
| Маслено тесто                                                                          | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 и 3)                                                                         | 24 - 34                                                                                 | Форма за кекс                                                                     |
| Маслено-млечен чийзкейк                                                                | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Форма за кекс, Ø 26 cm                                                            |
| Щрудел                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Тава за печене                                                                    |
| Сладкиш с мармалад                                                                     | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                 | Форма за кекс, Ø 26 cm                                                            |
| Плодов кейк                                                                            | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 155                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                 | Форма за кекс, Ø 26 cm                                                            |
| Коледен кейк / Богат плодов кейк                                                       | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Форма за кекс, Ø 20 cm                                                            |
| Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна                               | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Форма за хляб                                                                     |
| Бисквити, предварително загрейте празната фурна                                        | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                 | Тава за печене                                                                    |
| Целувки                                                                                | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                | Тава за печене                                                                    |

|  ТОРТИ | Традиционно печене                                                                        |                                                                                   | Горещ въздух/вентил.                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Питки, предварително загрейте празната фурна                                           | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | Тава за печене                                                                    |
| Панделки, предварително загрейте празната фурна                                        | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Тава за печене                                                                    |
| Плоски тартове                                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Форма за кекс, Ø 20 cm                                                            |
| Викториански сандвич                                                                   | 180                                                                                       | 1 или 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                    | Форма за кекс, Ø 20 cm                                                            |

Предварително загрейте празната фурна.

|  ХЛЯБ И ПИЦА | Традиционно печене                                                                        |                                                                                   | Горещ въздух/вентил.                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 kg всеки                                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Ръжен хляб, не е необходимо предварително загреване                                          | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Форма за хляб                                                                     |
| Земели, 6 - 8 рула                                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Тава за печене                                                                    |
| Пица                                                                                         | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Дълбок тиган                                                                      |
| Кифли „скоунс“                                                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Тава за печене                                                                    |

Използвайте форма за кекс.

|  ПЛОВОДИ ПИТИ | Традиционно печене                                                                          |                                                                                     | Горещ въздух/вентил.                                                                        |                                                                                     | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Макаронен флан                                                                                  | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 40 - 50                                                                                      |
| Зеленчуков флан                                                                                 | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 45 - 60                                                                                      |
| Кишове                                                                                          | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 40 - 50                                                                                      |

|  <b>ПЛОДОВИ<br/>ПИТИ</b> | Традиционно печене                                                                        |                                                                                   | Горещ въздух/вентилир.                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Лазаня                                                                                                   | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Канелони                                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Йоркширски пудинг, 6 форми за пудинг, предварително загрейте празната фурна                              | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

|  <b>МЕСО</b> | Традиционно печене                                                                        |                                                                                   | Горещ въздух/вентилир.                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Говеждо                                                                                      | 200                                                                                       |                                                                                   | 190                                                                                       |                                                                                   | 50 - 70                                                                                    |
| Свинско                                                                                      | 180                                                                                       |                                                                                   | 180                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                   |
| Телешко                                                                                      | 190                                                                                       |                                                                                   | 175                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                   |
| Английско говеждо печено, полуизпечено                                                       | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 44 - 50                                                                                    |
| Английско говеждо печено, средно изпечено                                                    | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 51 - 55                                                                                    |
| Английско говеждо печено, добре изпечено                                                     | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 55 - 60                                                                                    |

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

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

|  РИБА | Традиционно печене                                                                        |                                                                                   | Горещ въздух/вентилир.                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Пъстърва / Цибура, 3 - 4 риби                                                         | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 40 - 55                                                                                    |
| Риба тон / Сьомга, 4 - 6 филета                                                       | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 35 - 60                                                                                    |

## 11.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте трето ниво на скара.

Настройте температурата на 250 °C.

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

## 11.4 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

Настройте температурата на 200 °C.

Използвайте трето ниво на скара.

|  |  |  |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                  | (kg)                                                                              | (min)                                                                             |             |
|                                                                                  |                                                                                   | първа страна                                                                      | 2-ра страна |
| Големи парчета месо под формата на руло, пуйка                                   | 1                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 20 - 30     |
| Пиле, половинка, 2                                                               | 1                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 20 - 30     |
| Пилешки бутчета, 6 броя                                                          | -                                                                                 | 15 - 20                                                                           | 15 - 18     |
| Пъдпъдък, 4 броя                                                                 | 0.5                                                                               | 25 - 30                                                                           | 20 - 25     |
| Зеленчуков огретен                                                               | -                                                                                 | 20 - 25                                                                           | -           |
| Миди                                                                             | -                                                                                 | 15 - 20                                                                           | -           |
| Скумрия, 2 - 4                                                                   | -                                                                                 | 15 - 20                                                                           | 10 - 15     |
| Риба на парчета, 4 - 6                                                           | 0.8                                                                               | 12 - 15                                                                           | 8 - 10      |

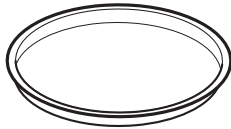
## 11.5 Размразяване

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

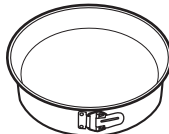
## 11.6 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотражателни  
фолиа и съдове. Те абсорбират топлина

по-добре от светлите и отразителни  
съдове.



Тиган за пица



Съд за печене



Рамекини



Метална основа за флан

Тъмни, неотражателни  
28 см диаметър

Тъмни, неотражателни  
26 см диаметър

Керамичен  
8 см диаметър, 5  
см височина

Тъмни, неотражателни  
28 см диаметър

## 11.7 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте  
предложенията в долната таблица.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сладки рула, 12 броя                                                             | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Рула, 9 броя                                                                     | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Замразена пица, 0,35<br>kg                                                       | скарата                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швейцарско руло                                                                  | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауни                                                                           | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 броя                                                                    | керамични рамекини на ска-<br>рата                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Основа за пандишпан-<br>ен флан                                                  | метална основа за флан на<br>скарата                                              | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Викториански санд-<br>вич                                                        | съд за печене на скарата                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Поширана риба, 0,3<br>kg                                                         | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Цяла риба, 0,2 kg                                                                | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Филе от риба, 0,3 kg                                                             | тиган за пица на скарата                                                          | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Поширано месо, 0,25<br>kg                                                        | тава за печене или съд за<br>оттичане                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шашлик, 0,5 kg                                                                   | тава за печене или съд за оттичане                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Бисквитки, 16 броя                                                               | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Френски макарони, 20 броя                                                        | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мъфини, 12 броя                                                                  | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Пикантно тесто, 16 броя                                                          | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Курабийки от леко тесто, 20 броя                                                 | тава за печене или съд за оттичане                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тарталети, 8 броя                                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Зеленчуци, поширани, 0,4 kg                                                      | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетариански омлет                                                              | тиган за пица на скарата                                                          | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg                                            | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Малки кексчета, 20 броя/тава                                                      | Традиционно печене                                                                 | Тава за печене                                                                      | 3                                                                                  | 170                                                                                        | 20 - 30                                                                                     | -                                                                                  |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm                                                        | Традиционно печене                                                                 | Решетъчна скара                                                                     | 1                                                                                  | 170                                                                                        | 80 - 120                                                                                    | -                                                                                  |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm                                          | Традиционно печене                                                                 | Решетъчна скара                                                                     | 2                                                                                  | 170                                                                                        | 35 - 45                                                                                     | -                                                                                  |
| Масленки                                                                          | Традиционно печене                                                                 | Тава за печене                                                                      | 3                                                                                  | 150                                                                                        | 20 - 35                                                                                     | Загрейте фурната предварително за 10 минути.                                       |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тост-сандвич, 4 – 6 броя                                                         | Грил                                                                              | Решетъчна скара                                                                   | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 2-4 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна                                  | Загрейте фурната предварително за 3 минути.                                                                                                                                    |
| Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg                                                | Грил                                                                              | Скара и тава за отцеждане                                                         | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половина време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути. |

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

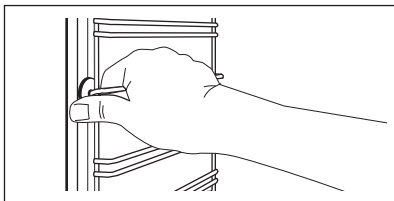
Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

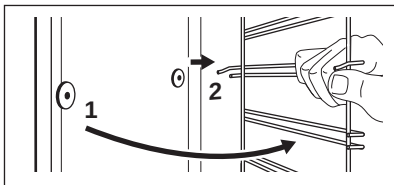
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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

**Стъпка 4** Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



## 12.3 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има два стъквени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъквен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло

инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



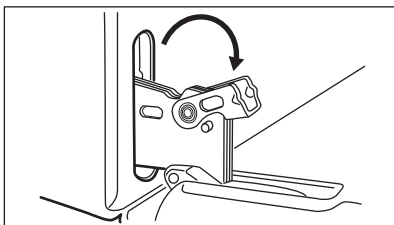
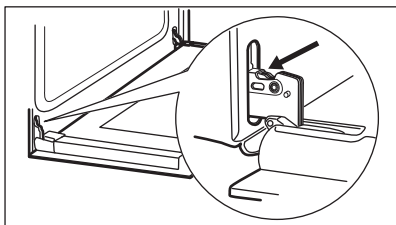
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

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

**Стъпка 2**

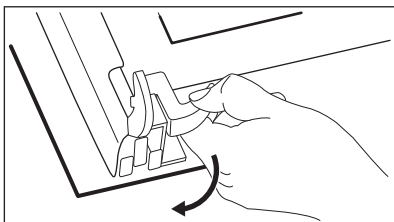
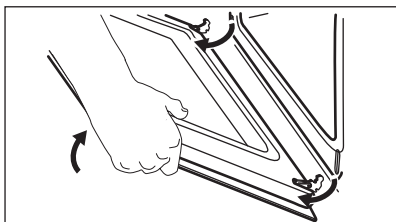
Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.



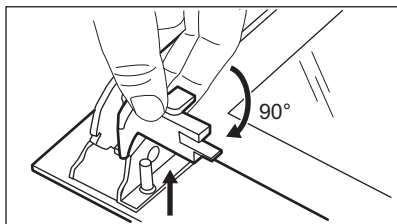
**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

**Стъпка 4**

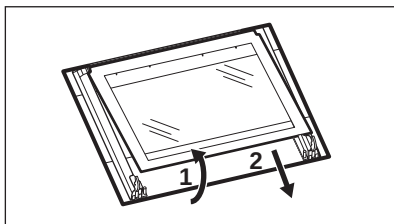
Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете системата за заключване, за да премахнете вътрешния стъквен панел.



**Стъпка 5** Завъртете крепежните елементи на 90° и ги извадете от гнездата им.



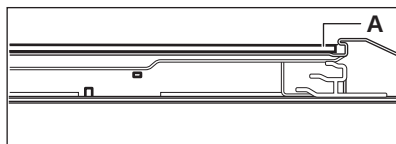
**Стъпка 6** Повдигнете внимателно стъкления панел и го извадете.



**Стъпка 7** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 8** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.  
Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



## 12.4 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

#### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

#### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

#### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

### Задна лампа

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

**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

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

**Стъпка 4** Монтирайте стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 13.1 Как да постъпите, ако...

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

| Проблем                              | Проверете дали...                                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Фурната не нагрява.                  | Предпазителят е изгорял.                                          |
| Уплътнението на вратата е повредено. | Не използвайте фурната. Свържете се с оторизиран сервизен център. |
| На дисплея се показва „12.00“.       | Имало е прекъсване на тока. Настройка на часовника.               |

| Проблем            | Проверете дали...      |
|--------------------|------------------------|
| Лампата не работи. | Лампичката е изгоряла. |

## 13.2 Данни за 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. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

### Препоръчваме ви да запишете данните тук:

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

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист\*

|                                                                               |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Име на доставчик                                                              | Electrolux           |
| Идентификация на модела                                                       | EZB3400AOX 944064908 |
| Индекс на енергийна ефективност                                               | 94.9                 |
| Клас на енергийна ефективност                                                 | A                    |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим        | 0.83 kWh/цикъл       |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим | 0.75 kWh/цикъл       |
| Брой кухни                                                                    | 1                    |
| Топлинен източник                                                             | Електричество        |
| Обем                                                                          | 57 l                 |
| Тип на фурната                                                                | Фурна за вграждане   |
| Маса                                                                          | 28,6 kg              |

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

## 14.2 Енергоспестяване



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгръване 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 ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 52 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 53 |
| 3. POSTAVLJANJE.....             | 56 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 57 |
| 5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....        | 57 |
| 6. PRIJE PRVE UPORABE.....       | 58 |
| 7. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 58 |
| 8. FUNKCIJE SATA.....            | 59 |
| 9. KORIŠTENJE PRIBORA.....       | 61 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 62 |
| 11. SAVJETI I PREPORUKE.....     | 62 |
| 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....   | 69 |
| 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....   | 72 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 72 |

## 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 od 8 godina i starija i 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. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

### 1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvog održavanja.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića 580 (600) mm  
(Minimalna visina ormarića  
ispod radne ploče)

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Širina ormarića                                                                 | 560 mm       |
| Dubina ormarića                                                                 | 550 (550) mm |
| Visina prednje strane uređaja                                                   | 589 mm       |
| Visina stražnje strane uređaja                                                  | 570 mm       |
| Širina prednje strane uređaja                                                   | 594 mm       |
| Širina stražnje strane uređaja                                                  | 558 mm       |
| Dubina proizvoda                                                                | 561 mm       |
| Ugradna dubina uređaja                                                          | 540 mm       |
| Dubina s otvorenim vratima                                                      | 1007 mm      |
| Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane | 560x20 mm    |
| Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane      | 1100 mm      |
| Vijci za montažu                                                                | 4x25 mm      |

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

### Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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> ) |
|------------------|-----------------------------------|
| maksimalno 1380  | 3 x 0.75                          |
| maksimalno 2300  | 3 x 1                             |
| maksimalno 3680  | 3 x 1.5                           |

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente.

Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Odlaganje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

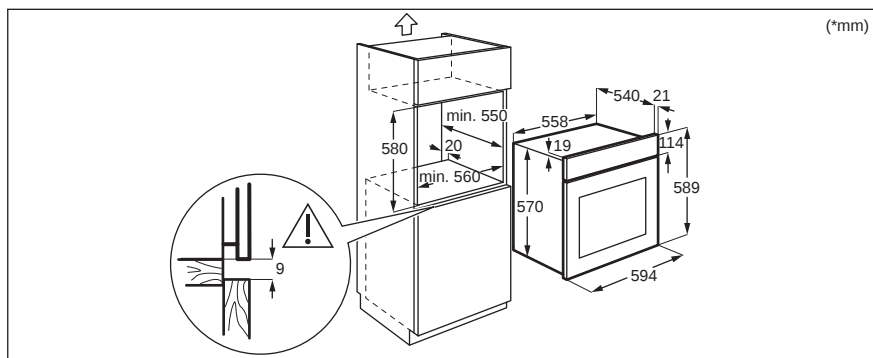
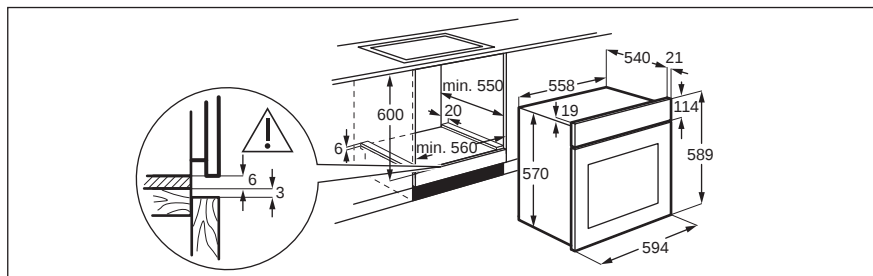
### 3. POSTAVLJANJE



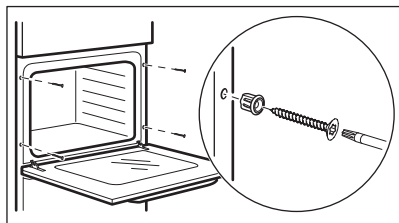
#### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

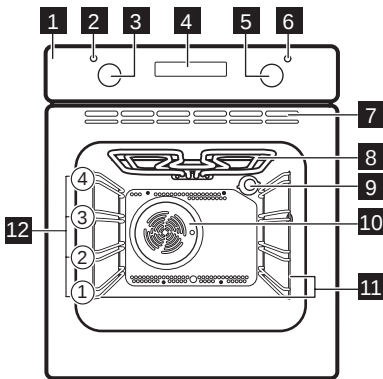


#### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Simbol snage / svjetla
- 3 Regulator funkcija pećnice
- 4 Zaslون
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Otvori za ventiliranje za ventilator hlađenja
- 8 Toplinski element
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Nosač polica, uklonjiv
- 12 Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Rešetka za pečenje**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

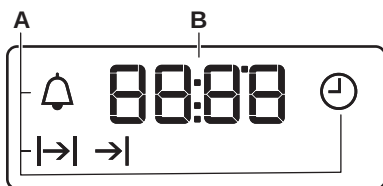
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 5.1 Polja senzora/tipke

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| — | Za postavljanje vremena.       |
| ⌚ | Za postavljanje funkcije sata. |
| + | Za postavljanje vremena.       |

### 5.2 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve uporabe

Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.



1. korak



2. korak



3. korak

#### Postavite sat

1. Pritisnite:
2. - pritisnite za postavljanje sati. Pritisnite: .
3. - pritisnite za postavljanje minuta. Pritisnite: .

#### Očistite pećnicu

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

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

### 7.2 Funkcije pećnice

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|------------------|------------|
|------------------|------------|

0

Pećnica je isključena.

Isključeni položaj



Svijetlo

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak

Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.

## Funkcija pečnice Aplikacija



Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite tu 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 hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.



Brzo grilanje

Za roštiljanje tankih komada hrane u većim količinama i pripremu tosta.

## Funkcija pečnice Aplikacija



Turbo roštilj

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



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police.

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "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.



Vrijeme završetka

Za postavljanje kad se pećnica isključuje.



Vrijeme odgode

Kombinirane funkcije: Trajanje i Vrijeme završetka.



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 promijeniti: Sat

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

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

2. korak  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Nakon otprilike 5 sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

 - pritisnite više puta za promjenu vremena.  - počinje bljeskati.

### Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

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

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako postaviti: Vrijeme završetka

1. korak Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

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

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako postaviti: Vrijeme odgode

1. korak Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

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

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Trajanje.

4. korak Pritisnite: .

5. korak  ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Vrijeme završetka.

## Kako postaviti: Vrijeme odgode

- 6. korak** Pritisnite: .  
Na postavljeno vrijeme oglasi se signal i pećnica se isključuje.
- 7. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 8. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

## Kako postaviti: Zvučni alarm

- 1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 2. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
- 3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

## Kako poništiti: Funkcije sata

- 1. korak**  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne bljeskati.
- 2. korak** Pritisnite i držite: .  
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

# 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

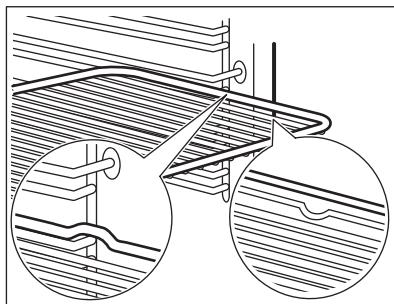
## 9.1 Umetanje dodataka

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

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

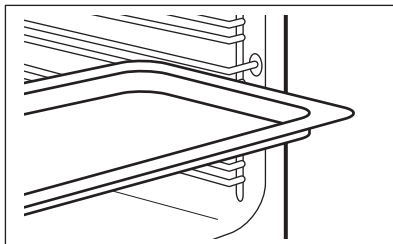
### Mreža za pečenje:

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

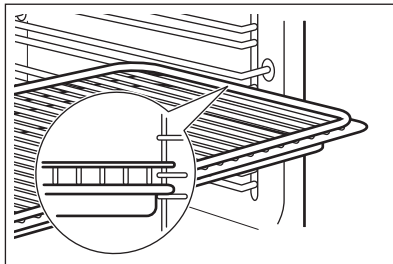


**Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodicica police.

**Mreža za pečenje, Duboka plitica:**

Gurnite pekač za pecivo između vodicica na nosaču police i mreže za pečenje na vodicicama iznad.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlađenje

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

### 10.2 Sigurnosni termost

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

## 11. SAVJETI I PREPORUKE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

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

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. On smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije.

**Pečenje kolača**

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

## Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.

## Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## 11.2 Pečenje i prženje

|  TORTE | Tradicionalno pečenje                                                                  |                                                                                   | Vrući zrak                                                                             |                                                                                   |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Recepti s tučenim tijestom                                                             | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 i 3)                                                                         | 45 - 60                                                                                 | Kalup za torte                                                                    |
| Prhko tijesto                                                                          | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 i 3)                                                                         | 24 - 34                                                                                 | Kalup za torte                                                                    |
| Kolač sa sirom i maslacem                                                              | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Kalup za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Štrudel                                                                                | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Posuda za pečenje                                                                 |
| Torta s pekmezom                                                                       | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                 | Kalup za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Voćni kolač                                                                            | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 155                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                 | Kalup za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Božićni kolač / Božićna voćna torta                                                    | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Kalup za torte, Ø 20 cm                                                           |
| Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu                                   | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Kalup za kruh                                                                     |
| Keksi, prethodno zagrijte praznu pećnicu                                               | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                 | Posuda za pečenje                                                                 |
| Puslice                                                                                | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                | Posuda za pečenje                                                                 |
| Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu                                              | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                 | Posuda za pečenje                                                                 |
| Princez uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu                                     | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                 | Posuda za pečenje                                                                 |
| Male voćne pite                                                                        | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                 | Kalup za torte, Ø 20 cm                                                           |

|  TORTE | Tradicionalno pečenje                                                                  |                                                                                   | Vrući zrak                                                                             |                                                                                   |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Sendvič Victoria                                                                       | 180                                                                                    | 1 ili 2                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                 | Kalup za torte, Ø 20 cm                                                           |

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

Koristite kalup za kolače.

|  ROŽATE | Tradicionalno pečenje                                                                    |                                                                                     | Vrući zrak                                                                               |                                                                                     |  (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |
| Zapečena jela s tjesteninom                                                              | 180                                                                                      | 2                                                                                   | 180                                                                                      | 2                                                                                   | 40 - 50                                                                                  |
| Pita od prhkog tijesta s povrćem                                                         | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 175                                                                                      | 2                                                                                   | 45 - 60                                                                                  |
| Bureci                                                                                   | 190                                                                                      | 1                                                                                   | 190                                                                                      | 1                                                                                   | 40 - 50                                                                                  |
| Lasagne                                                                                  | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 25 - 40                                                                                  |
| Cannelloni                                                                               | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 190                                                                                      | 2                                                                                   | 25 - 40                                                                                  |
| Yorkshire puding, 6 kalupa za puding, prethodno zagrijte praznu pećnicu                  | 220                                                                                      | 2                                                                                   | 210                                                                                      | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                                  |

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

|  MESO | Tradicionalno pečenje                                                                     | Vrući zrak                                                                                | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |
| Govedina                                                                              | 200                                                                                       | 190                                                                                       | 50 - 70                                                                                    |
| Svinjetina                                                                            | 180                                                                                       | 180                                                                                       | 90 - 120                                                                                   |
| Teletina                                                                              | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 90 - 120                                                                                   |
| Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno                                                 | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 44 - 50                                                                                    |
| Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno                                               | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 51 - 55                                                                                    |
| Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno                                                 | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 55 - 60                                                                                    |

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

|  RIBA | Tradicionalno pečenje                                                                       |                                                                                     | Vrući zrak                                                                                  |                                                                                     | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe                                                           | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 i 3)                                                                           | 40 - 55                                                                                      |
| Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta                                                         | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 i 3)                                                                           | 35 - 60                                                                                      |

### 11.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 250 °C.

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

## 11.4 Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Postavite temperaturu na 200 °C.

Koristite treći položaj police u pećnici.

|  | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>jedna strana</b> | <br><b>(min)</b><br><b>druga strana</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolano pečenje, puretina                                                         | 1                                                                                                | 30 - 40                                                                                                                  | 20 - 30                                                                                                                  |
| Pile, polovica, 2                                                                | 1                                                                                                | 25 - 30                                                                                                                  | 20 - 30                                                                                                                  |
| Pileći bataci, 6 komada                                                          | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                                  | 15 - 18                                                                                                                  |
| Prepelica, 4 komada                                                              | 0.5                                                                                              | 25 - 30                                                                                                                  | 20 - 25                                                                                                                  |
| Zapečeno povrće                                                                  | -                                                                                                | 20 - 25                                                                                                                  | -                                                                                                                        |
| Jakobove kapice                                                                  | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                                  | -                                                                                                                        |
| Skuša, 2 - 4                                                                     | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                                  | 10 - 15                                                                                                                  |
| Riba u komadima, 4 - 6                                                           | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                                  | 8 - 10                                                                                                                   |

## 11.5 Odmrzavanje

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

## 11.6 Vlažno pečenje - preporučeni pribor

Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.



Plitica za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
promjer 28 cm



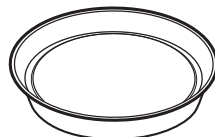
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
promjer 26 cm



Keramičke zdjelice

Keramika  
8 cm promjer, 5  
cm visina



Limeni kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
promjer 28 cm

## 11.7 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Slatka peciva, 12 komada                                                         | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pecivo-kiflice, 9 komada                                                         | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, smrznuta, 0,35 kg                                                         | rešetka za pečenje                                                                | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rolada                                                                           | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Sufle, 6 komada                                                                  | keramički kalupi na rešetki za pečenje                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Biskvitna podloga za flan                                                        | podloga za flan na rešetki za pečenje                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Sendvič Victoria                                                                 | posuda za pečenje na rešetki za pečenje                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poširana riba, 0,3 kg                                                            | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Riba, 0,2 kg                                                                     | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Riblji file, 0,3 kg                                                              | pizza na rešetki za pečenje                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poširano meso, 0,25 kg                                                           | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Ražnjić, 0,5 kg                                                                  | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Kolačići, 16 komada                                                              | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Kolačići s bademima, 20 komada                                                   | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffini, 12 komada                                                               | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Slani kolač, 16 komada                                                           | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Sitni prhki kolači, 20 komada                                                    | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tortice, 8 komada                                                                | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Povrće, poširano, 0,4 kg                                                         | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegetarijanski omlet                                                             | pizza na rešetki za pečenje                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Mediteransko povrće, 0,7 kg                                                      | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sitni kolači, po 20 na plitici                                                   | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                         |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm                                                  | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                                                                         |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm                                                   | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                         |
| Prhko tijesto                                                                    | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.                                                                                                                                                                     |
| Tost, 4 - 6 komada                                                               | Roštilj                                                                           | Mreža za pečenje                                                                  | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana                                        | Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.                                                                                                                                                                      |
| Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg                                                  | Roštilj                                                                           | Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće                                | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Stavite rešetku za pečenje na treću razinu a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute. |

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

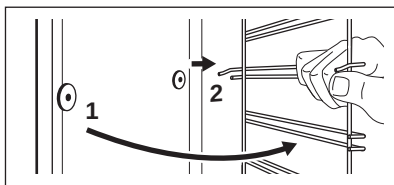
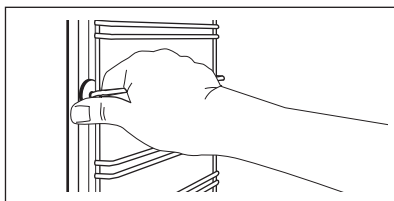
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

#### Dodatna oprema

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
- 3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
- 4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



## 12.3 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

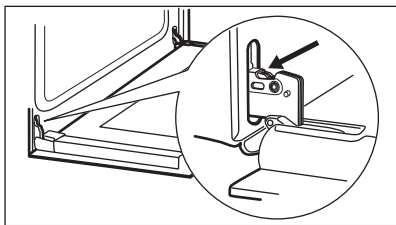
pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



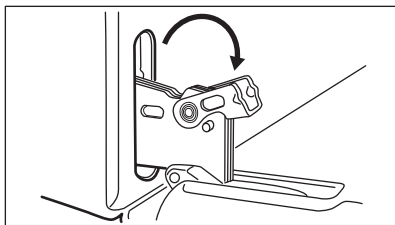
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

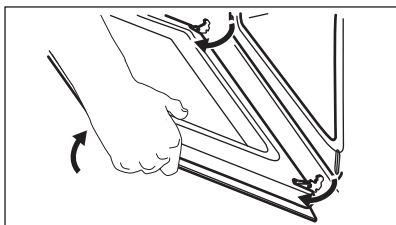
- 1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
- 2. korak** Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.



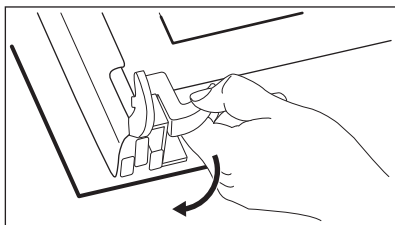
**3. korak** Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



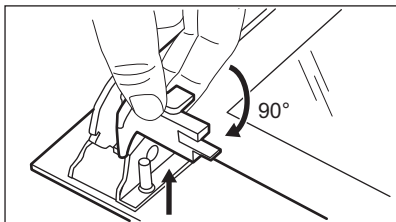
**4. korak** Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču.



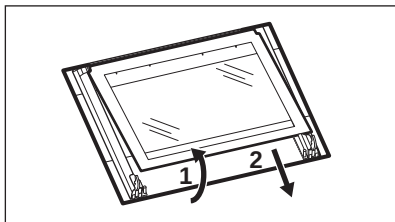
**5. korak** Okrenite pričvrnsne elemente pod kutom od 90° i izvucite ih iz ležišta.



**6. korak** Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

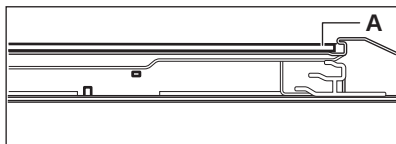


**7. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.



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

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



## 12.4 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako...

U bilo kojem slučaju koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

#### Problem

#### Provjerite...

Pećnica se ne zagrijava. Osigurač je pregorio.

Brtva na vratima je oštećena. Nemojte koristiti pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

#### Problem

#### Provjerite...

Na zaslonu se prikazuje "12:00". Došlo je do nestanka struje. Postavite vrijeme.

Svjetlo ne radi. Svjetlo je pregorjelo.

### 13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

### Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

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

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača

Electrolux

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Identifikacija modela                                                     | EZB3400AOX 944064908 |
| Indeks energetske učinkovitosti                                           | 94.9                 |
| Klasa energetske učinkovitosti                                            | A                    |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 0.83 kWh/ciklusu     |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom        | 0.75 kWh/ciklusu     |
| Broj prostora za pečenje                                                  | 1                    |
| Izvor topline                                                             | Električna struja    |
| Zapremnina                                                                | 57 l                 |
| Vrsta pećnice                                                             | Ugradbena pećnica    |
| Masa                                                                      | 28.6 kg              |

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

## 14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne zagrijavajte unaprijed pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između pečenja držite što kraćima.

### Pečenje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastaviti će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

### Održavanje hrane toplom

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

### Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## 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 získajte 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, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 76 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 77 |
| 3. INSTALACE.....              | 80 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 81 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL.....         | 81 |
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 82 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 82 |
| 8. FUNKCE HODIN.....           | 83 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 85 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....      | 86 |
| 11. TIPY A RADY.....           | 86 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 93 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 96 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 97 |

## 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 postižených 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 **Všeobecné bezpečnostní informace**

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimální výška skříňky<br>(minimální výška skříňky<br>pod pracovní deskou) | 580 (600) mm |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|

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

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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Výška přední části spotřebiče | 589 mm |
|-------------------------------|--------|

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Výška zadní části spotřebiče | 570 mm |
|------------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Šířka přední části spotřebiče | 594 mm |
|-------------------------------|--------|

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Šířka zadní části spotřebiče | 558 mm |
|------------------------------|--------|

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Hloubka spotřebiče | 561 mm |
|--------------------|--------|

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Vestavná hloubka spotřebiče | 540 mm |
|-----------------------------|--------|

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Hloubka s otevřenými dvířky | 1007 mm |
|-----------------------------|---------|

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně | 560x20 mm |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany | 1100 mm |
| Montážní šrouby                                                               | 4x25 mm |

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přírodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do 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 pouze se síťovým 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. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm²) |
|-------------------|---------------------|
| max. 1380         | 3 x 0.75            |
| max. 2300         | 3 x 1               |
| max. 3680         | 3 x 1.5             |

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

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovoce šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## **2.4 Čištění a údržba**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## **2.5 Vnitřní osvětlení**



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## **2.6 Obsluha**

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## **2.7 Likvidace**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

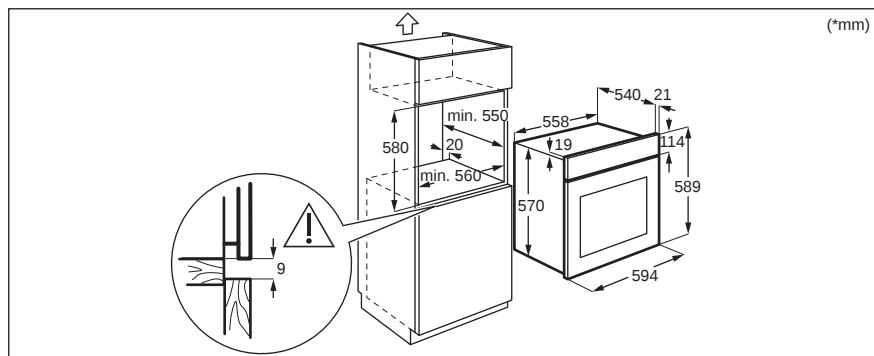
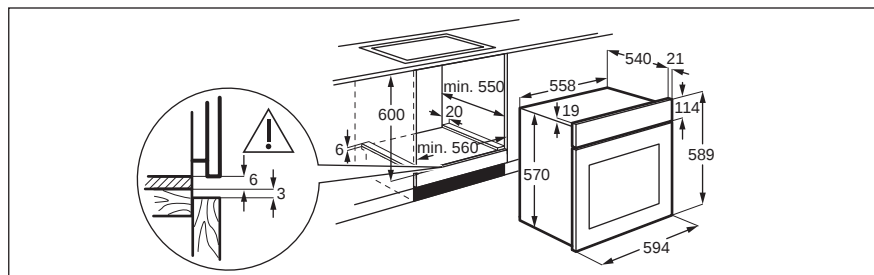
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3. INSTALACE

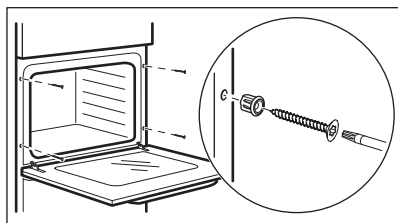


**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 3.1 Vestavba

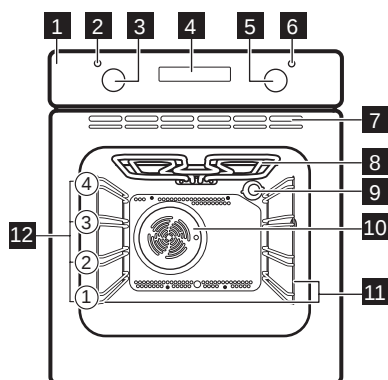


#### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Kontrolka/symbol napájení
- 3** Volič pečících funkcí
- 4** Displej
- 5** Ovládací volič (teploty)
- 6** Ukazatel/symbol teploty
- 7** Větrací otvory pro chladicí ventilátor
- 8** Topné těleso
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 12** Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

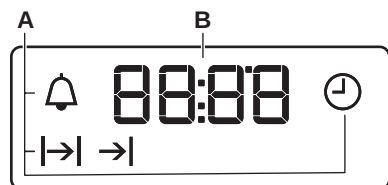
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Senzorová tlačítka / tlačítka

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| — | Slouží k nastavení času.         |
| ⌚ | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | Slouží k nastavení času.         |

### 5.2 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                                                                                                                                                               | Troubu vyčistěte                                                                                                                                                                                                                                | Předehřejte prázdnou troubu                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stiskněte: .</li><li>2.  - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: .</li><li>3.  - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: .</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjmatelné drážky na rošty.</li><li>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci .<br/>Čas: 1 h</li><li>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci .<br/>Čas: 15 min.</li><li>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci .<br/>Čas: 15 min.</li></ol> |

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

|               |                                                                          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.                |
| <b>Krok 2</b> | Otočením ovladače zvolte teplotu.                                        |
| <b>Krok 3</b> | Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto. |

### 7.2 Pečicí funkce

| Funkce trouby  | Použití            |
|----------------|--------------------|
| <b>0</b>       | Trouba je vypnutá. |
| Poloha Vypnuto |                    |

#### Funkce trouby

#### Použití



Osvětlení

K zapnutí osvětlení.



Pravý horký vzduch

K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení.



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 části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.

| Funkce trouby                                                                     | Použití                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.                                                         |
| Spodní ohřev                                                                      |                                                                                                                   |
|  | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
| Rozmrazování                                                                      |                                                                                                                   |
|  | Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.                                                              |
| Gril                                                                              |                                                                                                                   |
|  | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.                                           |
| Rychlý gril                                                                       |                                                                                                                   |
|  | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení do zlatova.                 |
| Turbo gril                                                                        |                                                                                                                   |

| Funkce trouby                                                                     | Použití                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
| Konvenční pečení                                                                  |                                                        |

### 7.3 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

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

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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

| Funkce hodin                                                                        | Použití                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | K nastavení, změně nebo kontrole denního času.                                                                                        |
| Denní čas                                                                           |                                                                                                                                       |
|    | Slouží k nastavení délky provozu trouby.                                                                                              |
| Délka                                                                               |                                                                                                                                       |
|  | Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne.                                                                                              |
| Čas ukončení                                                                        |                                                                                                                                       |
|  | Ke kombinaci funkcí Délka a Čas ukončení.                                                                                             |
| Časový odklad                                                                       |                                                                                                                                       |
|  | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby. |
| Minutka                                                                             |                                                                                                                                       |

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak změnit: Denní čas

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

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

## Jak změnit: Denní čas

**Krok 2**  - stisknutím nastavte čas.  
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - začne blikat.

## Jak nastavit: Délka

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

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

**Krok 3**  - stisknutím nastavte trvání.  
Na displeji se zobrazuje: .  
 - po uplynutí nastaveného času bliká. 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: Čas ukončení

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

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

**Krok 3**  - stisknutím nastavte čas.  
Na displeji se zobrazuje: .  
 - po uplynutí nastaveného času bliká. 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: Časový odklad

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

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

**Krok 3**  - stisknutím nastavte čas Délka.

**Krok 4** Stiskněte: .

**Krok 5**  - stisknutím nastavte čas Čas ukončení.

**Krok 6** Stiskněte: .  
V nastavený čas zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

**Krok 7** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 8** 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.  
Když skončí nastavený čas přípravy, 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.

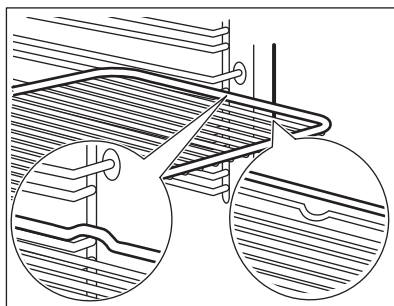
zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

## 9.1 Vkládání příslušenství

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

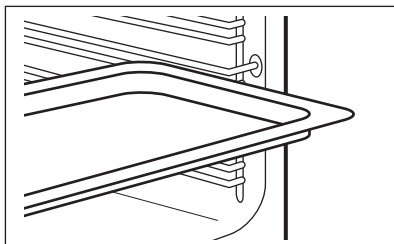
### Tvarovaný rošt:

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

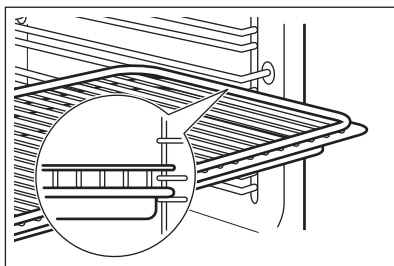


**Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**Tvarovaný rošt, Hluboký pekáč:**

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



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

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

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

## 11. TIPY A RADY

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má čtyři polohy roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

**Pečení moučníků**

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

### Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely být odstraněny.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo.

Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

### Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 11.2 Pečení moučných jídel a masa

| <br><b>MOUČ-<br/>NÍKY</b> | Konvenční pečení                                                                                 |                                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                               |                                                                                   | <br><b>(min)</b> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | <br><b>(°C)</b> |  | <br><b>(°C)</b> |  |                                                                                                   |                                                                                   |
| Šlehané recepty                                                                                           | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                              | 2 (1 a 3)                                                                         | 45 - 60                                                                                           | Koláčová forma                                                                    |
| Křehké těsto                                                                                              | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                              | 2 (1 a 3)                                                                         | 24 - 34                                                                                           | Koláčová forma                                                                    |
| Tvarohový koláč s podmáslem                                                                               | 170                                                                                              | 1                                                                                 | 160                                                                                              | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                           | Koláčová forma, Ø 26 cm                                                           |
| Závin                                                                                                     | 175                                                                                              | 2                                                                                 | 150                                                                                              | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                           | Mísa na pečení                                                                    |
| Marmeládový dort                                                                                          | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                              | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                           | Koláčová forma, Ø 26 cm                                                           |
| Ovocný koláč                                                                                              | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 155                                                                                              | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                           | Koláčová forma, Ø 26 cm                                                           |
| Jemná bábovka / Bohatý ovocný koláč                                                                       | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                              | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                           | Koláčová forma, Ø 20 cm                                                           |
| Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu                                                              | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                              | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                           | Forma na chleba                                                                   |
| Sušenky, předehřejte prázdnou troubu                                                                      | 150                                                                                              | 3                                                                                 | 150                                                                                              | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                           | Mísa na pečení                                                                    |
| Pusinky                                                                                                   | 100                                                                                              | 3                                                                                 | 100                                                                                              | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                          | Mísa na pečení                                                                    |
| Žemle, předehřejte prázdnou troubu                                                                        | 190                                                                                              | 3                                                                                 | 180                                                                                              | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                           | Mísa na pečení                                                                    |
| Odpalované těsto, předehřejte prázdnou troubu                                                             | 190                                                                                              | 3                                                                                 | 180                                                                                              | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                           | Mísa na pečení                                                                    |
| Ploché koláče s náplní                                                                                    | 180                                                                                              | 3                                                                                 | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                           | Koláčová forma, Ø 20 cm                                                           |
| Piškotový dort                                                                                            | 180                                                                                              | 1 nebo 2                                                                          | 170                                                                                              | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                           | Koláčová forma, Ø 20 cm                                                           |

Předehejte prázdnou troubu.

|  <b>CHLÉB A PIZ-<br/>ZA</b> | Konvenční pečení                                                                          |                                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Žitný chléb, předeheť není zapotřebí                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Forma na chleba                                                                   |
| Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 a 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Mísa na pečení                                                                    |
| Pizza                                                                                                       | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Hluboký pekáč / plech                                                             |
| Čajové koláčky                                                                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Mísa na pečení                                                                    |

Použijte koláčovou formu.

|  <b>KOLÁČE S<br/>NÁPLNÍ</b> | Konvenční pečení                                                                          |                                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Těstovinový nákyp                                                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Zeleninový nákyp                                                                                            | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Lotrinský slaný koláč                                                                                       | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lasagne                                                                                                     | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Zapečené cannelloni                                                                                         | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Yorkshirský pudink, forma na 6 kusů, předeheť prázdnou troubu                                               | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

|  <b>MASO</b> | Konvenční pečení                                                                            |                                                                                     | Pravý horký vzduch                                                                          |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Hovězí                                                                                         | 200                                                                                         |                                                                                     | 190                                                                                         | 50 - 70                                                                                      |
| Vepřové                                                                                        | 180                                                                                         |                                                                                     | 180                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Telecí                                                                                         | 190                                                                                         |                                                                                     | 175                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Anglický rostbíf, nepropečený                                                                  | 210                                                                                         |                                                                                     | 200                                                                                         | 44 - 50                                                                                      |

|  <b>MASO</b> | Konvenční pečení                                                                          | Pravý horký vzduch                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) | <br>(°C) | (min)                                                                             |
| Anglický rostbíf, středně propečený                                                          | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 51 - 55                                                                           |
| Anglický rostbíf, dobře propečený                                                            | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 55 - 60                                                                           |

|  <b>MASO</b> | Konvenční pečení                                                                          |                                                                                   | Pravý horký vzduch                                                                        |                                                                                   | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Vepřové plecko, s kůží                                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Vepřové nožičky, 2 kusy                                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Jehněčí kýta                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Celé kuře                                                                                    | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Celá krůta                                                                                   | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Celá kachna                                                                                  | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Celá husa                                                                                    | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Králík, naporcovaný                                                                          | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Zajíc, naporcovaný                                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Celý bažant                                                                                  | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  <b>RYBY</b> | Konvenční pečení                                                                           |                                                                                    | Pravý horký vzduch                                                                         |                                                                                    | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby                                                                  | 190                                                                                        | 2                                                                                  | 175                                                                                        | 2 (1 a 3)                                                                          | 40 - 55                                                                                    |
| Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů                                                                  | 190                                                                                        | 2                                                                                  | 175                                                                                        | 2 (1 a 3)                                                                          | 35 - 60                                                                                    |

### 11.3 Gril

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte třetí polohu roštu.

Nastavte teplotu 250 °C.

|  <b>GRIL</b> | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>1. strana</b> | <br><b>(min)</b><br><b>2. strana</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí svičková, 4 kusy                                                                      | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Hovězí steak, 4 kusy                                                                         | 0.6                                                                                              | 10 - 12                                                                                                               | 6 - 8                                                                                                                 |
| Klobásy, 8                                                                                   | -                                                                                                | 12 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Vepřové kotlety, 4 kusy                                                                      | 0.6                                                                                              | 12 - 16                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Půlka kuřete, 2                                                                              | 1                                                                                                | 30 - 35                                                                                                               | 25 - 30                                                                                                               |
| Kebaby, 4                                                                                    | -                                                                                                | 10 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Kuřecí prsa, 4 kusy                                                                          | 0.4                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Hamburgery, 6                                                                                | 0.6                                                                                              | 20 - 30                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Rybí filé, 4 kusy                                                                            | 0.4                                                                                              | 12 - 14                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Toasty, 4 - 6                                                                                | -                                                                                                | 5 - 7                                                                                                                 | -                                                                                                                     |
| Topinky, 4 - 6                                                                               | -                                                                                                | 2 - 4                                                                                                                 | 2 - 3                                                                                                                 |

## 11.4 Turbo gril

Předehejte prázdnou troubu.

Nastavte teplotu 200 °C.

Použijte třetí polohu roštu.

|  | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>1. strana</b> | <br><b>(min)</b><br><b>2. strana</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečené rolky, krůtí                                                              | 1                                                                                                | 30 - 40                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                               |
| Půlka kuřete, 2                                                                  | 1                                                                                                | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                               |
| Kuřecí stehna, 6 kusů                                                            | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 15 - 18                                                                                                               |
| Křepelky, 4 kusy                                                                 | 0.5                                                                                              | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 25                                                                                                               |
| Zapékaná zelenina                                                                | -                                                                                                | 20 - 25                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Mušle                                                                            | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Makrela, 2 - 4                                                                   | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                               |
| Rybí plátky, 4 - 6                                                               | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 8 - 10                                                                                                                |

## 11.5 Rozmrazování

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

## 11.6 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



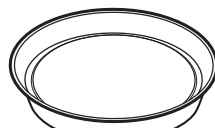
Zapékací mísa

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Sklokeramika  
Průměr 8 cm, výška 5 cm



Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 11.7 Vlhký konvekční vzduch

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 12 kusů                                                             | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku                                        | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečivo, 9 kusů                                                                   | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, mražená, 0,35 kg                                                          | tvárovany rošt                                                                    | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Roláda                                                                           | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Sušenka brownie                                                                  | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Suflé, 6 kusů                                                                    | keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt                                          | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Koláčový korpus z piškotového těsta                                              | dortový korpus na tvarovaný rošt                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Piškotový dort                                                                   | zapékací miska na tvarovaný rošt                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg                                                          | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Rybí filé, 0,3 kg                                                                | plech na pizzu na tvarovaný rošt                                                  | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pošírované maso, 0,25 kg                                                         | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                   | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Sušenky, 16 kusů                                                                 | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makronky, 20 kusů                                                                | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffin, 12 kusů                                                                  | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Slané pečivo, 16 kusů                                                            | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů                                                | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Ovocné koláčky, 8 kusů                                                           | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg                                                     | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegetariánská omeleta                                                            | plech na pizzu na tvarovaný rošt                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg                                                    | plech na pečení nebo pekáč<br>na zachycení tuku                                   | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  | (°C) |  | (min)                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčky, 20 kousků na plech                                                 | Konvenční pečení                                                                  | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 170  | 20 - 30                                                                           | -                                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm                                                 | Konvenční pečení                                                                  | Tvarovaný rošt                                                                    | 1                                                                                 | 170  | 80 - 120                                                                          | -                                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm                                         | Konvenční pečení                                                                  | Tvarovaný rošt                                                                    | 2                                                                                 | 170  | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Máslové sušenky                                                                  | Konvenční pečení                                                                  | Plech na pečení                                                                   | 3                                                                                 | 150  | 20 - 35                                                                           | Předehejte troubu po dobu 10 minut.                                                                                                                  |                                                                                   |
| Topinky, 4 - 6 kusů                                                              | Gril                                                                              | Tvarovaný rošt                                                                    | 3                                                                                 | max. | 2 - 4 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany                          | Předehejte troubu po dobu 3 minut.                                                                                                                   |                                                                                   |
| Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg                                                 | Gril                                                                              | Tvarovaný rošt a odkávací plech                                                   | 3                                                                                 | max. | 20 - 30                                                                           | Tvarovaný rošt vložte na třetí úroveň a odkávací plech na druhou úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehejte troubu po dobu 3 minut. |                                                                                   |

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skrvný vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



#### Každodenní použití

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

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



#### Příslušenství

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

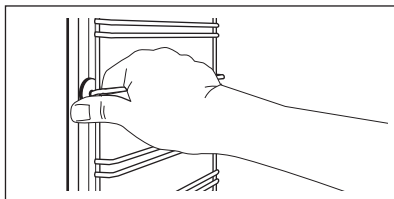
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

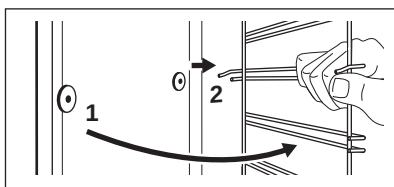
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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

**Krok 4** Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



## 12.3 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných

panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvírek“.



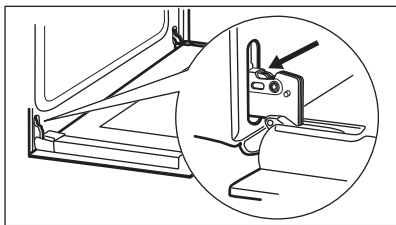
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

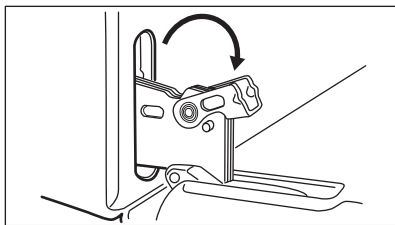
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

**Krok 2**

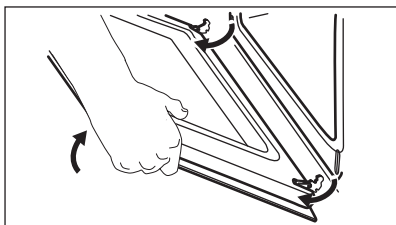
Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



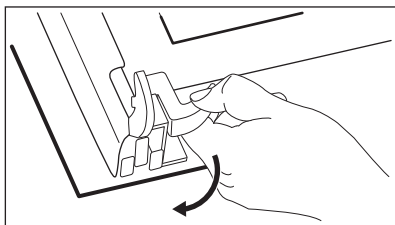
**Krok 3** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



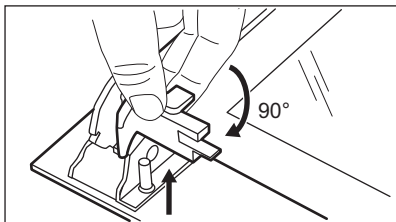
**Krok 4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku a uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



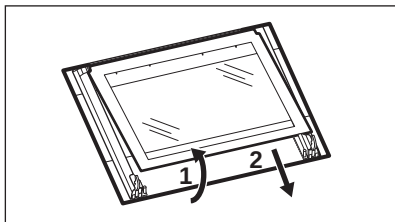
**Krok 5** Otočte spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



**Krok 6** Skleněný panel nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej vytáhněte.

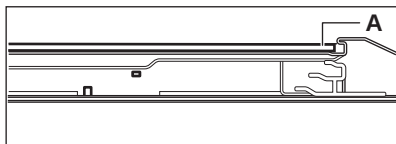


**Krok 7** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.



**Krok 8** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

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



## 12.4 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

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

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

| Problém                         | Zkontrolujte, zda...                                               |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Trouba nehřeje.                 | Je spálená pojistka.                                               |
| Těsnění dvířek je poškozené.    | Troubu nepoužívejte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.  |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas. |

| 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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.)        | ..... |
| Výrobní číslo (PNC) | ..... |
| Sériové číslo (SN)  | ..... |

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o produktu a produktový informační list\*

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Název dodavatele                                                          | Electrolux           |
| Označení modelu                                                           | EZB3400AOX 944064908 |
| Index energetické účinnosti                                               | 94,9                 |
| Třída energetické účinnosti                                               | A                    |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim                | 0,83 kWh/cyklus      |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horko-vzdušný režim | 0,75 kWh/cyklus      |
| Počet pečicích prostorů                                                   | 1                    |
| Tepelný zdroj                                                             | Elektrická energie   |
| Hlasitost                                                                 | 57 l                 |
| Typ trouby                                                                | Vestavná trouba      |
| Hmotnost                                                                  | 28.6 kg              |

\*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

### 14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### Uchování teploty jídla

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

#### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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

## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

**Külastage meie veebisaiti, kust leiate**



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
**[www.electrolux.com/support](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, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

i Üldine teave ja vihjed

🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO.....                  | 99  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....               | 101 |
| 3. PAIGALDAMINE.....                | 104 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....             | 105 |
| 5. JUHTPANEEL.....                  | 105 |
| 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 106 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....       | 106 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID.....          | 107 |
| 9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....        | 109 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID.....           | 110 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....     | 110 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....        | 117 |
| 13. VEAOTSING.....                  | 120 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS.....             | 120 |

## 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 ohustatud inimeste turvalisus**

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemaid 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.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) 580 (600) mm

Kapi laius 560 mm

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kapi sügavus                                                        | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus                                                | 589 mm       |
| Seadme tagumise osa kõrgus                                          | 570 mm       |
| Seadme esiosa laius                                                 | 594 mm       |
| Seadme tagumise osa laius                                           | 558 mm       |
| Seadme sügavus                                                      | 561 mm       |
| Sisseehitatud seadme sügavus                                        | 540 mm       |
| Sügavus avatud uksega                                               | 1007 mm      |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas  | 560x20 mm    |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas | 1100 mm      |
| Kinnituskruvid                                                      | 4x25 mm      |

### 2.2 Elektriühendus



#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud 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.
- Selle seadme juurde kuulub ainult toitejuhe.

#### 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

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrduid esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.

- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- 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 kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

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

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

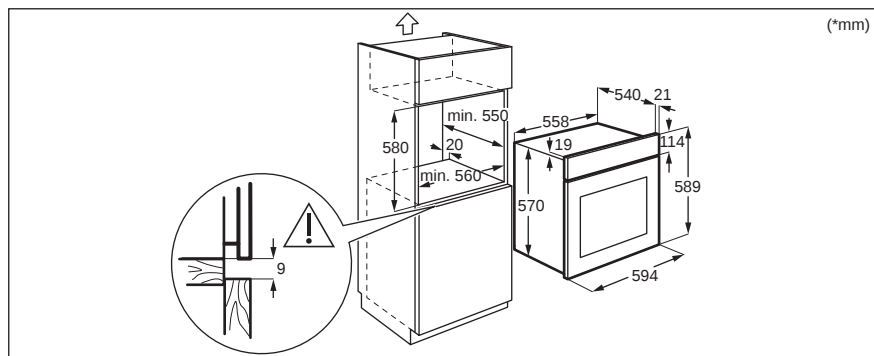
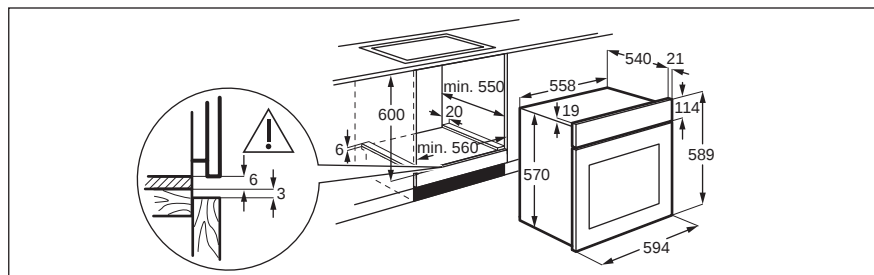
### 3. PAIGALDAMINE



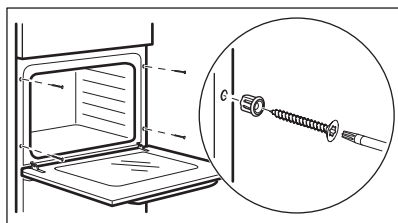
#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

#### 3.1 Sisseehitamine

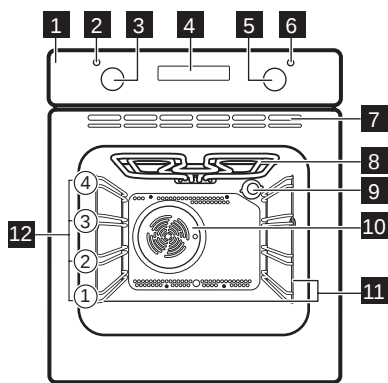


#### 3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Toite tuli/sümbol
- 3 Küpsetusrežiimide nupp
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kuumutuselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Riililitugi, eemaldatav
- 12 Riuli asendid

### 4.2 Tarvikud

- **Traatrest**

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

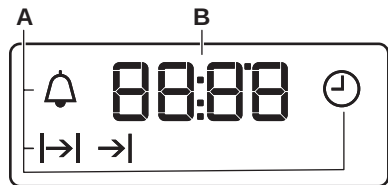
- **Sügav pann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Sensorväljad / nupud

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| — | Kellaaja määramiseks.          |
| ⌚ | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | Kellaaja määramiseks.          |

### 5.2 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. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.



1. samm



2. samm



3. samm

| Määrake kellaaeg                                                                                                      | Puhastage ahi                                                                                                                                           | Eelkuumutage tühja ahju.                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Vajutage:<br>2.  – vajutage tunninäidu määramiseks. Vajutage:<br>3.  – vajutage minutinäidu määramiseks. Vajutage: | 1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood.<br>2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. | 1. Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:<br>Aeg: 1 h<br>2. Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:<br>Aeg: 15 min.<br>3. Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:<br>Aeg: 15 min. |
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitood ahju.                    |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

|         |                                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1. samm | Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.                     |
| 2. samm | Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.                                      |
| 3. samm | Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada. |

### 7.2 Küpsetusrežiimid

| Ahju funktsioon   | Rakendus                                                                                                                                                  |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Väljas-asend  | Ahi on väljas.                                                                                                                                            |
| <br>Sisevalgustus | Valgusti sisselülitamiseks.                                                                                                                               |
| <br>Pöördõhk      | Küpsetamiseks korraga kuni kahe tasandil ja toidu kuivatamiseks.<br>Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine. |

| Ahju funktsioon                                                                                                 | Rakendus                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Niiske küpsetus pöördõhuga | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
| <br>Alumine kuumutus           | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Sulatamine                 | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.                                                                                                                                                                  |
| <br>Grill                      | Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Kiirgrill                  | Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Turbogrill                 | Suurte kondiga liha- või linnuli- hatükkide röstimiseks ühel ahju- tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.                                                                                                                                                       |

| Ahju funktsioon                                                                                             | Rakendus                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <br>Tavapärane küpsetamine | Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästusootivusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.

# 8. KELLA FUNKTSIOONID

## 8.1 Kella funktsioonid

| Kellafunktsioon                                                                                     | Rakendus                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Kellaalg     | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.                                                                                     |
| <br>Kestus       | Ahju tööaja kestuse määramiseks.                                                                                                          |
| <br>Lõpp         | Ahju väljalülitamisaja valimiseks.                                                                                                        |
| <br>Viivitusaeg  | Et kombineerida funktsioone: Kestus ja Lõpp.                                                                                              |
| <br>Minutilugeja | Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud. |

## 8.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid

### Kuidas muuta: Kellaaeg

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

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

2. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanile kuvatakse määratud aeg.

 – vajutage korduvalt kellaaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

### Kuidas valida: Kestus

1. samm Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et valida kestus.  
Ekraanil kuvatakse: .  
 – vilgub, kui valitud aeg lõpeb. Kõlab helisignaali ja ahi lülitub välja.

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas valida: Lõpp

1. samm Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Ekraanil kuvatakse: .  
 – vilgub, kui valitud aeg lõpeb. Kõlab helisignaali ja ahi lülitub välja.

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas valida: Viivitusaeg

1. samm Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg valikule: Kestus.

4. samm Vajutage: .

5. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg valikule: Lõpp.

### Kuidas valida: Viivitusaeg

- 6. samm** Vajutage: .  
Valitud ajal kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.
- 7. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 8. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas valida: Minutilugeja

- 1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 2. samm** ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.  
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
- 3. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

- 1. samm**  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.
- 2. samm** Vajutage ja hoidke all: .  
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

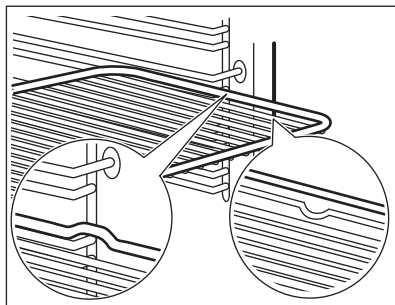
### 9.1 Tarvikute sisestamine

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

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

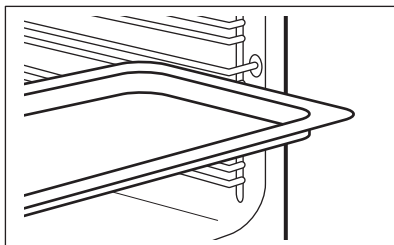
#### Traatrest:

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

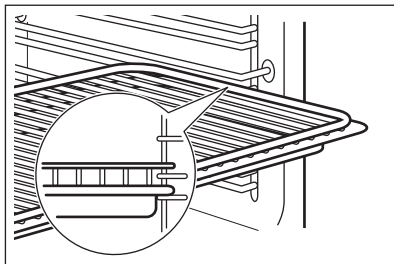


**Sügav pann:**

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

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

### 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

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

**Kookide küpsetamine**

Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{3}{4}$  küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

## Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

## Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

## 11.2 Küpsetamine ja röstimine

| <br>GID KOO- | Tavapärase küpsetamine                                                                    |                                                                                   | Pöördõhk                                                                                  |                                                                                   | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Vahustatud road                                                                              | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 ja 3)                                                                        | 45 - 60                                                                                    | Koogivorm                                                                         |
| Muretainas                                                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 ja 3)                                                                        | 24 - 34                                                                                    | Koogivorm                                                                         |
| Peti-juustukook                                                                              | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Koogivorm, Ø 26 cm                                                                |
| Struudel                                                                                     | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Ahjupann                                                                          |
| Keedisekook                                                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | Koogivorm, Ø 26 cm                                                                |
| Puuviljakook                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 155                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | Koogivorm, Ø 26 cm                                                                |
| Jõulukook / Rikkaliku puuviljatäidisega kook                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Koogivorm, Ø 20 cm                                                                |
| Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Leib, vormis                                                                      |
| Küpsised, eelsoojendage tühi ahi                                                             | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Ahjupann                                                                          |
| Beseed                                                                                       | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Ahjupann                                                                          |
| Kuklid, eelsoojendage tühi ahi                                                               | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | Ahjupann                                                                          |
| Keedutaignast küpsised, eelsoojendage tühi ahi                                               | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Ahjupann                                                                          |
| Plaadikoogid                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Koogivorm, Ø 20 cm                                                                |
| Victoria kook                                                                                | 180                                                                                       | 1 või 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                    | Koogivorm, Ø 20 cm                                                                |

Eelkuumutage tühja ahju.

|  <b>LEIB JA PITSA</b> | Tavapärane küpsetamine                                                                    |                                                                                   | Pöördõhk                                                                                  |                                                                                   | <br>(min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Rukkileib, eelsoojendamise pole vajalik                                                               | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Leib, vormis                                                                      |
| Kuklid, 6 - 8 kuklit                                                                                  | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 ja 3)                                                                        | 25 - 40                                                                                    | Ahjupann                                                                          |
| Pitsa                                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Sügav pann                                                                        |
| Kuklid                                                                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Ahjupann                                                                          |

Kasutage koogivormi.

|  <b>LAHTISED PIRUKAD</b> | Tavapärane küpsetamine                                                                    |                                                                                   | Pöördõhk                                                                                  |                                                                                   | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Pastavorm                                                                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Juurviljavorm                                                                                            | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Quiche                                                                                                   | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lasanje                                                                                                  | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Cannelloni                                                                                               | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Yorkshire'i puding, 6 pudingivormi, eelsoojendage tühi ahi                                               | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

|  <b>LIHA</b> | Tavapärane küpsetamine                                                                      | Pöördõhk                                                                                    | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                              |
| Loomaliha                                                                                      | 200                                                                                         | 190                                                                                         | 50 - 70                                                                                      |
| Sealiha                                                                                        | 180                                                                                         | 180                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Vasikaliha                                                                                     | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Inglise rostbiif, väheköps                                                                     | 210                                                                                         | 200                                                                                         | 44 - 50                                                                                      |
| Inglise rostbiif, poolköps                                                                     | 210                                                                                         | 200                                                                                         | 51 - 55                                                                                      |

|  LIHA | Tavapärase küpsetamine                                                                    | Pöördõhk                                                                                  | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |
| Inglise rostbiif, täisküps                                                            | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 55 - 60                                                                                    |

|  LIHA | Tavapärase küpsetamine                                                                    |                                                                                   | Pöördõhk                                                                                  |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Sea abatükk, kamaraga                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Seakoot, 2 tükki                                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Lambakoot                                                                             | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Terve kana                                                                            | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Kalkun, terve                                                                         | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Part, terve                                                                           | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Hani, terve                                                                           | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Küülik, tükeldatud                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Küülik, tükeldatud                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Terve faasan                                                                          | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  KALA | Tavapärase küpsetamine                                                                     |                                                                                    | Pöördõhk                                                                                   |                                                                                    | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Forell / Merikoger, 3-4 kala                                                          | 190                                                                                        | 2                                                                                  | 175                                                                                        | 2 (1 ja 3)                                                                         | 40 - 55                                                                                     |
| Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed                                                          | 190                                                                                        | 2                                                                                  | 175                                                                                        | 2 (1 ja 3)                                                                         | 35 - 60                                                                                     |

### 11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage kolmandat tasandit.

Valige temperatuuriks 250 °C.

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

## 11.4 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Valige temperatuuriks 200 °C.

Kasutage kolmandat tasandit.

|  | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>1. külg</b> | <br><b>(min)</b><br><b>2. külg</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalkunirulaad                                                                    | 1                                                                                                | 30 - 40                                                                                                             | 20 - 30                                                                                                             |
| Pool kana, 2                                                                     | 1                                                                                                | 25 - 30                                                                                                             | 20 - 30                                                                                                             |
| Kanakoivad, 6 tükki                                                              | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                             | 15 - 18                                                                                                             |
| Vutt, 4 tükki                                                                    | 0.5                                                                                              | 25 - 30                                                                                                             | 20 - 25                                                                                                             |
| Köögiviljagratään                                                                | -                                                                                                | 20 - 25                                                                                                             | -                                                                                                                   |
| Kammkarbid                                                                       | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                             | -                                                                                                                   |
| Makrell, 2 - 4                                                                   | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                             | 10 - 15                                                                                                             |
| Kalalõigud, 4 - 6                                                                | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                             | 8 - 10                                                                                                              |

## 11.5 Sulatamine

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

## 11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitavad tarvikud

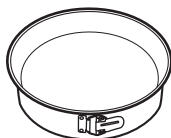
Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava  
pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust

paremini sisse kui heledad ja peegelduvad  
pinnad.



Pitsaplaat

Tume, tuhmi pinnaga  
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, tuhmi pinnaga  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged



Pirukapõhjavorm

Tume, tuhmi pinnaga  
28 cm läbimõõduga

## 11.7 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige  
alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magusad kuklid, 12<br>tükki                                                        | küpsetusplaat või rasvapann                                                         | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saiakesed, 9 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg                                                       | ahjurest                                                                          | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rullbiskviit                                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Šokolaadikook                                                                    | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Suflee, 6 tükki                                                                  | keraamilised ahjuvormid traatrestil                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Biskviitaignast põhi                                                             | pirukavorm traatrestil                                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Victoria kook                                                                    | ahjuvorm ahjureskil                                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poseeritud kala, 0,3 kg                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Kala, terve, 0,2 kg                                                              | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                | pitsaplaat traatrestil                                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg                                                         | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Šašlõkk, 0,5 kg                                                                  | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Küpsised, 16 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makroonid, 20 tükki                                                              | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffinid, 12 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Soolased küpsised, 16 tükki                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Muretainaküpsised, 20 tükki                                                      | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Koogikesed, 8 tükki                                                              | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Köögivil, pošeeritud, 0,4 kg                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegan-omlett                                                                     | pitsaplaat traatrestil                                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Vahemerepärane köögivil, 0,7 kg                                                  | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed<br>koogid, 20 tk<br>küpsetus-<br>plaadil                                | Tavapärane<br>küpsetamine                                                         | Ahjuplaat                                                                         | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                |
| Õunakook, 2<br>vormis Ø 20<br>cm                                                 | Tavapärane<br>küpsetamine                                                         | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                |
| Tordipõhi, 26<br>cm koogivormis                                                  | Tavapärane<br>küpsetamine                                                         | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                |
| Muretaina-<br>küpsetised                                                         | Tavapärane<br>küpsetamine                                                         | Ahjuplaat                                                                         | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Eelkuumutage ahju 10 minutit.                                                                                                                    |
| Röstleib/-sai,<br>4 - 6 tk                                                       | Grill                                                                             | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 2-4 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt                                         | Eelkuumutage ahju 3 minutit.                                                                                                                     |
| Veiseliha-<br>burger, 6 tk, 0,6<br>kg                                            | Grill                                                                             | Ahjurest ja<br>rasvapann                                                          | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Pange ahjurest kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit. |

## 12. PUHAUSTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

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



## Tarvikud

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

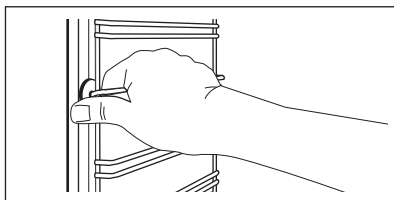
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

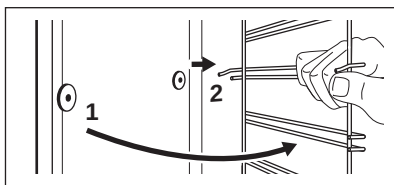
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



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

**4. samm** Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.



## 12.3 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege

tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



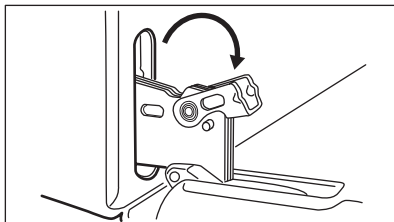
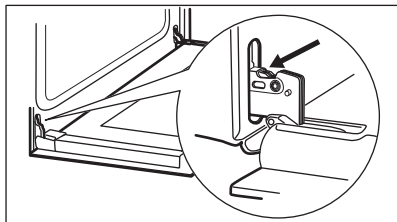
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

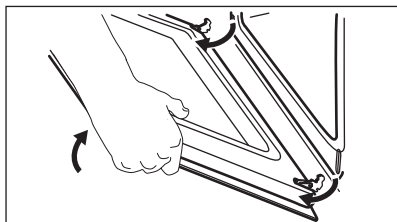
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

**2. samm**

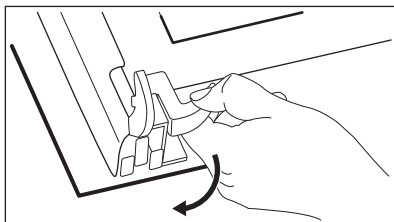
Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keerake neid.



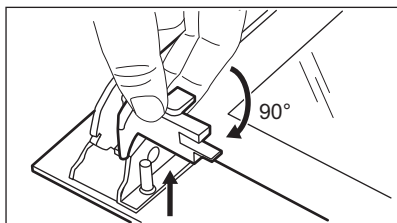
**3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



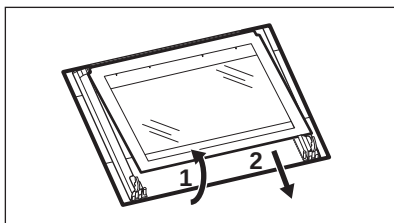
**4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukustusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



**5. samm** Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



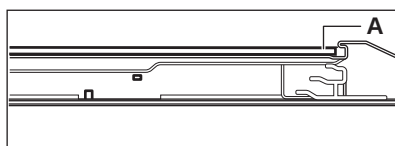
**6. samm** Tõstke klaaspaneel esmalt ettevaatlikult üles ja eemaldage see.



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

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

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 12.4 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

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

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

### Probleem

### Kontrollige, kas:

Ekraanil on näit "12.00". On olnud elektrikatkestus. Valige kellaaeg.

Lamp ei põle. Lamp on läbi põlenud.

### 13.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....  
Tootenumber (PNC) .....  
Seerianumber (S.N.) .....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

|                                                         |                      |
|---------------------------------------------------------|----------------------|
| Tarnija nimi                                            | Electrolux           |
| Mudeli tunnus                                           | EZB3400AOX 944064908 |
| Energiatõhususe indeks                                  | 94.9                 |
| Energiatõhususe klass                                   | A                    |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.83 kWh/tsüklis     |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis   | 0.75 kWh/tsüklis     |
| Kambrite arv                                            | 1                    |

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| Soojusallikas | Elekter           |
| Maht          | 57 l              |
| Ahju tüüp     | Sisseehitatud ahi |
| Mass          | 28.6 kg           |

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

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

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiaohutuse klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitide soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## 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.....          | 123 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 124 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                 | 127 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 128 |
| 5. KEZELŐPANEL.....                     | 128 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 129 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 129 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 130 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 132 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 133 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 134 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 140 |
| 13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....                 | 143 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 144 |

## 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

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- FIGYELMEZTETÉS: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

- 

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
  - Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
  - Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
  - A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
  - Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
  - A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
  - Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 580 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége                                                                | 560 mm       |
| Konyhaszekrény mélysége                                                                  | 550 (550) mm |
| Készülék elejének magassága                                                              | 589 mm       |
| Készülék hátuljának magassága                                                            | 570 mm       |
| Készülék elejének szélessége                                                             | 594 mm       |

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Készülék hátuljának szélessége                                               | 558 mm    |
| Készülék mélysége                                                            | 561 mm    |
| Készülék beépített mélysége                                                  | 540 mm    |
| Mélység nyitott ajtóval                                                      | 1007 mm   |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás      | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hossza. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1100 mm   |
| Rögzítőcsavarok                                                              | 4x25 mm   |

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt 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.
- A készüléket csak egy tápvezetékkel szállíthatjuk.

### Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm²) |
|-------------------------|------------------------------|
| maximum 1380            | 3 x 0.75                     |
| maximum 2300            | 3 x 1                        |
| maximum 3680            | 3 x 1.5                      |

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat 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 tetéjére.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen 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 készüléket magában foglaló egység 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 márkaszervízhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## **2.5 Belső világítás**



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

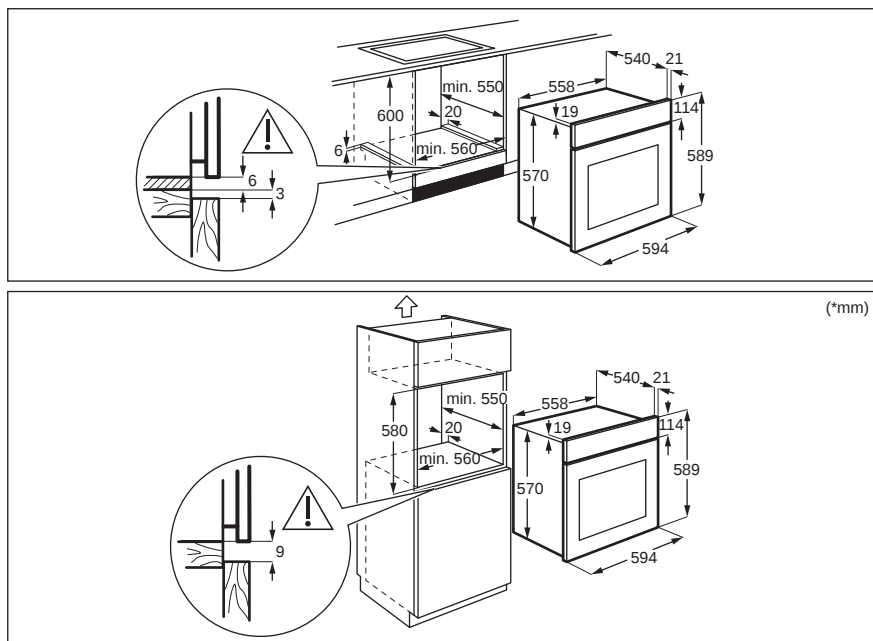
# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



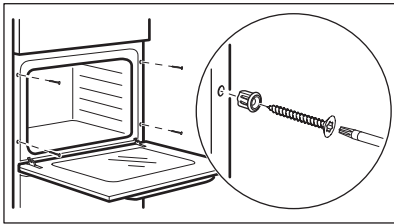
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés

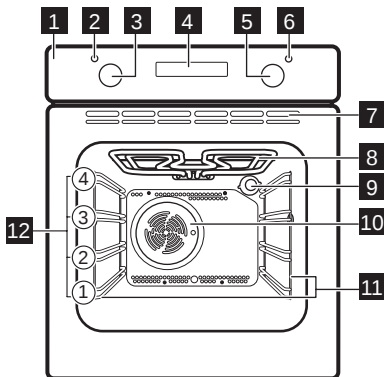


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Tápellátási lámpa / szimbólum
- 3** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4** Kijelző
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7** Szellőzési terület a hűtőventilátor számára
- 8** Fűtőbetét
- 9** Lámpa
- 10** Ventilátor
- 11** Polctartó, eltávolítható
- 12** Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

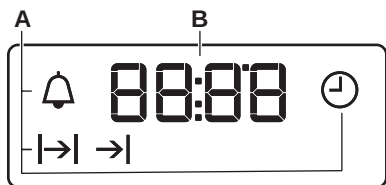
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Érzékelőmezők / Gombok

|   |                            |
|---|----------------------------|
| — | A pontos idő beállítása.   |
| ⌚ | Egy órafunkció beállítása. |
| + | A pontos idő beállítása.   |

## 5.2 Kijelző



- A. Óra funkciók  
B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés



2. lépés



3. lépés

| Állítsa be az órát.                                                                                                                                                                                                       | A sütő tisztítása                                                                                                                                                                                                       | Melegítse elő az üres sütőt                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Nyomja meg ezt a gombot: </li> <li> - nyomja meg az óra beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: </li> <li> - nyomja meg a perc beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.</li> <li>Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 1 óra.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> </ol> |

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés

A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.

2. lépés

A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

3. lépés

Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

## 7.2 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                                         | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | A sütő ki van kapcsolva.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kikapcsolt pozíció                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | A sütőlámpa bekapcsolásához.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sütő világítás                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.                                                                                                                                                           |
| Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves). |
| Konvekciós levegő (nedves)                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Alsó sütés                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.                                                                                                                                                                                   |
| Kiolvasztás                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Grill                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Sütőfunkció                                                                       | Alkalmazás                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.            |
| Gyors grill                                                                       |                                                                                                        |
|  | Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |
| Infrasütés                                                                        |                                                                                                        |
|  | Egy szinten történő térsza- és hússütés számára.                                                       |
| Alsó + felső sütés                                                                |                                                                                                        |

## 7.3 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

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

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

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

| Óra funkció                                                                         | Alkalmazás                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. |
| Napszak                                                                             |                                                                |
|  | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.   |
| IDőtartam                                                                           |                                                                |

| Óra funkció                                                                                           | Alkalmazás                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Befejezési idő   | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő.                                                                                                 |
| <br>Késleltetési idő | Kombinált funkciók: Időtartam és Befejezési idő.                                                                                                   |
| <br>Percszámláló     | Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. |

## 8.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók

### Hogyan módosítható: Napszak

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

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

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

 - nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villogni kezd.

### Hogyan állítsa be: Időtartam

1. lépés Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

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

3. lépés  ,  - nyomja meg az időtartam beállításához.  
A kijelző a következőket mutatja: .  
 - 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.

### Hogyan állítsa be: Befejezési idő

1. lépés Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

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

3. lépés  ,  - nyomja meg a pontos idő beállításához.  
A kijelző a következőket mutatja: .  
 - 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.

### Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

- 1. lépés** Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- 2. lépés**  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
- 3. lépés**  ,  - nyomja meg, hogy beállítsa az időt a következőhöz: Időtartam.
- 4. lépés** Nyomja meg ezt a gombot: .
- 5. lépés**  ,  - nyomja meg, hogy beállítsa az időt a következőhöz: Befejezési idő.
- 6. lépés** Nyomja meg ezt a gombot:  .  
Amikor a beállított idő letelik, hangjelzés hallatszik, és a sütő kikapcsol.
- 7. lépés** A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- 8. lépés** Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Hogyan állítsa be: Percszámláló

- 1. lépés**  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
- 2. lépés**  ,  - nyomja meg a pontos 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:  .  
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

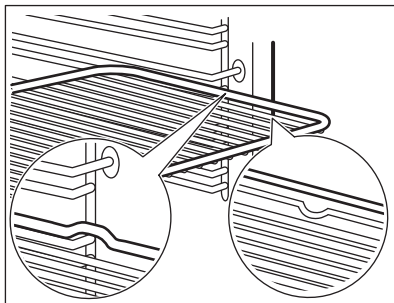
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

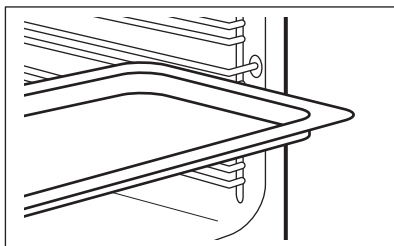
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

**Sütőrács:**

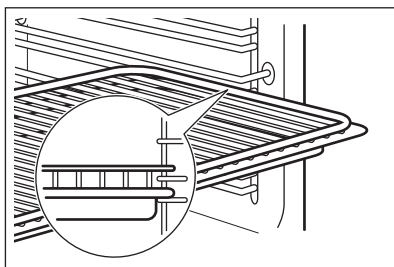
Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.

**Sütőrács, Mély tepsi:**

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



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

### 10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

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

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

#### Sütemények sütése

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

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

#### Húsok és halak sütése

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

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

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

#### Sütési 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 Tészta- és hússütés

|  <b>SÜTEMÉNYEK</b> | Alsó + felső sütés                                                                          |                                                                                     | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                    |                                                                                     | <br>(perc) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |                                                                                     |
| Habos sütemények                                                                                     | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2 (1 és 3)                                                                          | 45 - 60                                                                                       | Sütőforma                                                                           |
| Linzertészta                                                                                         | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2 (1 és 3)                                                                          | 24 - 34                                                                                       | Sütőforma                                                                           |
| Kefíres sajgtorta                                                                                    | 170                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 80                                                                                       | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                  |
| Rétes                                                                                                | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 150                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 80                                                                                       | Sütőtálca                                                                           |
| Kandírozott gyümölcstorta                                                                            | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                                       | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                  |
| Gyümölcskenyér                                                                                       | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 155                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 70                                                                                       | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                  |

|  SÜTE-MÉNYEK | Alsó + felső sütés                                                                     |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                               |                                                                                   |  (perc) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Karácsonyi püspökkenyér / Gyümölcs-torta gazdagon                                            | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt                                                     | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Kenyérsütő tepszi                                                                 |
| Teasütemények, melegítse elő az üres sütőt                                                   | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                  | Sütőtálca                                                                         |
| Habcsók                                                                                      | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                 | Sütőtálca                                                                         |
| Molnárika, melegítse elő az üres sütőt                                                       | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                  | Sütőtálca                                                                         |
| Fánk, melegítse elő az üres sütőt                                                            | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                  | Sütőtálca                                                                         |
| Tortalapok                                                                                   | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                  | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Lekváros piskóta                                                                             | 180                                                                                    | 1 vagy 2                                                                          | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                  | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |

Melegítse elő az üres sütőt.

|  KENYÉR ÉS PIZZA | Alsó + felső sütés                                                                     |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                               |                                                                                   |  (perc) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db                                                             | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                  | -                                                                                 |
| Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt                                                  | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                  | Kenyérsütő tepszi                                                                 |
| Zsemle, 6 - 8 péksütemény                                                                        | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (1 és 3)                                                                        | 25 - 40                                                                                  | Sütőtálca                                                                         |
| Pizza                                                                                            | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                  | Mély tepszi                                                                       |
| Pogácsák                                                                                         | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Sütőtálca                                                                         |

Használjon tortaformát.

|  TÖLTÖTT<br>TÉSZTÁK | Alsó + felső sütés                                                                        |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                  |                                                                                   | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Rakott tészta                                                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Rakott zöldség                                                                                      | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                     |
| Quiche                                                                                              | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Lasagne                                                                                             | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                     |
| Cannelloni                                                                                          | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                     |
| Yorkshire puding, 6 pudingforma, melegítse elő az üres sütőt                                        | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

|  HÚS | Alsó + felső sütés                                                                        |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                  |                                                                                   | <br>(perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Marhahús                                                                             | 200                                                                                       |                                                                                   | 190                                                                                       |                                                                                   | 50 - 70                                                                                     |
| Sertés                                                                               | 180                                                                                       |                                                                                   | 180                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                    |
| Borjú                                                                                | 190                                                                                       |                                                                                   | 175                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                    |
| Angol marhasült, véresen                                                             | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 44 - 50                                                                                     |
| Angol marhasült, közepesen átsütve                                                   | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 51 - 55                                                                                     |
| Angol marhasült, jól átsütve                                                         | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 55 - 60                                                                                     |

|  HÚS | Alsó + felső sütés                                                                          |                                                                                     | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                    |                                                                                     | <br>(perc) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |
| Sertéslapocka, bőrös                                                                   | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 120 - 150                                                                                     |
| Sertéslábszár, 2 db                                                                    | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 100 - 120                                                                                     |
| Báránycsülök                                                                           | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 110 - 130                                                                                     |
| Csirke egészben                                                                        | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 70 - 85                                                                                       |
| Pulyka egészben                                                                        | 180                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 1                                                                                   | 210 - 240                                                                                     |

|  HÚS | Alsó + felső sütés                                                                        |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                  |                                                                                   | <br>(perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Kacsa egészben                                                                       | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Liba egészben                                                                        | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Vadnyúl, feldarabolva                                                                | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                     |
| Vadnyúl, feldarabolva                                                                | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Fácán egészben                                                                       | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |

|  HAL | Alsó + felső sütés                                                                        |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                  |                                                                                   | <br>(perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 és 3)                                                                        | 40 - 55                                                                                     |
| Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 és 3)                                                                        | 35 - 60                                                                                     |

### 11.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A harmadik polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra.

|  GRILL | <br>(kg) | <br>(perc) | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                                            | Egyik oldal                                                                                  | Másik oldal                                                                                  |
| Filészeletek, 4 db                                                                      | 0.8                                                                                        | 12 - 15                                                                                      | 12 - 14                                                                                      |
| Bífsztek, 4 db                                                                          | 0.6                                                                                        | 10 - 12                                                                                      | 6 - 8                                                                                        |
| Kolbászok, 8                                                                            | -                                                                                          | 12 - 15                                                                                      | 10 - 12                                                                                      |
| Sertésborda, 4 db                                                                       | 0.6                                                                                        | 12 - 16                                                                                      | 12 - 14                                                                                      |
| Fél csirke, 2                                                                           | 1                                                                                          | 30 - 35                                                                                      | 25 - 30                                                                                      |
| Kebab, 4                                                                                | -                                                                                          | 10 - 15                                                                                      | 10 - 12                                                                                      |
| Csirkemell, 4 db                                                                        | 0.4                                                                                        | 12 - 15                                                                                      | 12 - 14                                                                                      |
| Hamburgerek, 6                                                                          | 0.6                                                                                        | 20 - 30                                                                                      | -                                                                                            |
| Halfilé, 4 db                                                                           | 0.4                                                                                        | 12 - 14                                                                                      | 10 - 12                                                                                      |
| Melegszendvics, 4 - 6                                                                   | -                                                                                          | 5 - 7                                                                                        | -                                                                                            |
| Pirítós, 4 - 6                                                                          | -                                                                                          | 2 - 4                                                                                        | 2 - 3                                                                                        |

11.4 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra.

A harmadik polcszintet használja.

|  |  | <br>(perc) |      |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                             | (kg) | Egyik oldal      Másik oldal |
| Göngyölt hús, pulyka                                                             | 1                                                                                 |                                                                                             |      | 30 - 40      20 - 30         |
| Fél csirke, 2                                                                    | 1                                                                                 |                                                                                             |      | 25 - 30      20 - 30         |
| Csirkecomb, 6 db                                                                 | -                                                                                 |                                                                                             |      | 15 - 20      15 - 18         |
| Fürj, 4 db                                                                       | 0.5                                                                               |                                                                                             |      | 25 - 30      20 - 25         |
| Csőben sült zöldség                                                              | -                                                                                 |                                                                                             |      | 20 - 25      -               |
| Kagyló                                                                           | -                                                                                 |                                                                                             |      | 15 - 20      -               |
| Makrélá, 2 - 4                                                                   | -                                                                                 |                                                                                             |      | 15 - 20      10 - 15         |
| Halszeletek, 4 - 6                                                               | 0.8                                                                               |                                                                                             |      | 12 - 15      8 - 10          |

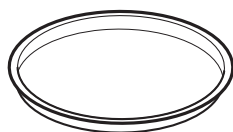
11.5 Kiolvasztás

|  | <br>(kg) | <br>Felolvasztási<br>időtartam (perc) | <br>További kiolvasztá-<br>si időtartam (perc) |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                           |                                                                                                                        |                                                                                                                                 |                                                                                                     |
| Csirke                                                                           | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                              | 20 - 30                                                                                                                         | Tegye a csirkét egy lefor-<br>dított csészéaljra egy nagy<br>tányérba. Félidőben fordít-<br>sa meg. |
| Hús                                                                              | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                              | 20 - 30                                                                                                                         | Félidőben fordítsa meg.                                                                             |
|                                                                                  | 0.5                                                                                       | 90 - 120                                                                                                               |                                                                                                                                 |                                                                                                     |
| Tejszín                                                                          | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                                         | A tejszín akkor is jól felver-<br>hető, ha kissé még fagyos.                                        |
| Pisztráng                                                                        | 0.15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                                | 10 - 15                                                                                                                         | -                                                                                                   |
| Eper                                                                             | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                                | 10 - 20                                                                                                                         | -                                                                                                   |
| Vaj                                                                              | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                                | 10 - 15                                                                                                                         | -                                                                                                   |
| Krémes torta                                                                     | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                                     | 60                                                                                                                              | -                                                                                                   |

11.6 Konvekciós levegő (nedves) -  
ajánlott tartozékok

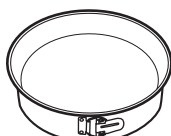
Használjon sötét, nem visszatükröző felületű  
tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő

képességűek, mint a világos színű és  
visszatükröző felületű edények.



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



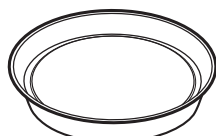
Tésztasütő edény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Ramekin (kerámiapohár)

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő

## 11.7 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Édes sütemény, 12 db                                                             | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Péksütemény, 9 db                                                                | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg                                                       | huzalpolc                                                                         | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Piskótarolád                                                                     | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Brownie                                                                          | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Szufflé, 6 db                                                                    | kerámiapoharak huzalpolcon                                                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Gyümölcstorta alap                                                               | tortaforma huzalpolcon                                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Lekváros piskóta                                                                 | sütőforma huzalpolcon                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Párolt hal, 0,3 kg                                                               | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Hal egészben, 0,2 kg                                                             | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Halfilé, 0,3 kg                                                                  | pizzaserpenyő huzalpolcon                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Párolt hús, 0,25 kg                                                              | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Saslik, 0,5 kg                                                                   | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Aprósütemények, 16 db                                                            | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Puszedli, 20 db                                                                  | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Muffin, 12 db                                                                    | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pikáns péksütemény, 16 db                                                        | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Aprósütemény omlós tésztából, 20 db                                              | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Mini gyümölcstorta, 8 db                                                         | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zöldség, párolva, 0,4 kg                                                         | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Vegetáriánus omlett                                                              | pizzaserpenyő huzalpolcon                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg                                                     | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.8 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                        | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőtálca                                                                         | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                     | -                                                                                                                                                               |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                | Alsó + felső sütés                                                                | Huzalpolc                                                                         | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                    | -                                                                                                                                                               |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában                                                | Alsó + felső sütés                                                                | Huzalpolc                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                     | -                                                                                                                                                               |
| Linzer                                                                           | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőtálca                                                                         | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | Melegítse elő a sütőt 10 percig.                                                                                                                                |
| Pirítós, 4 - 6 db                                                                | Grill                                                                             | Huzalpolc                                                                         | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 2 - 4 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal                                              | Melegítse elő a sütőt 3 percig.                                                                                                                                 |
| Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg                                                 | Grill                                                                             | Huzalpolc és csepptálca                                                           | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                     | Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcat a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



### Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



### Napi használat

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

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



### Tartozékok

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

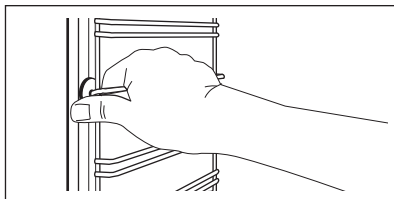
A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

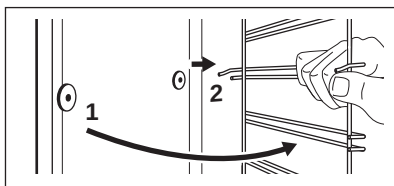
**1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

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



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

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



## 12.3 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt

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

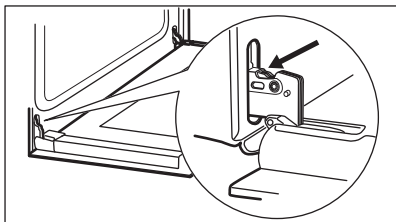


### VIGYÁZAT!

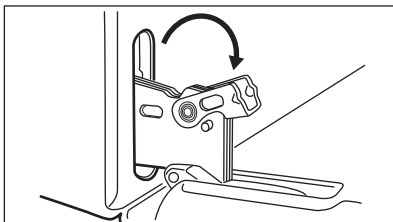
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

**1. lépés**

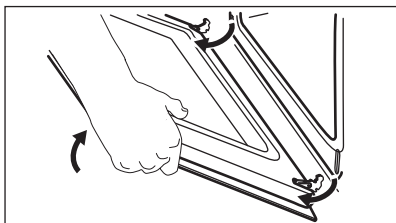
Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.

**2. lépés**

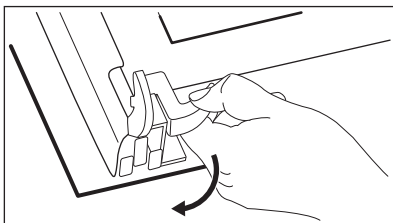
Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart.

**3. lépés**

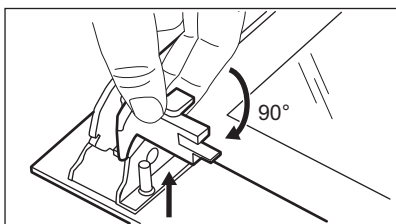
Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

**4. lépés**

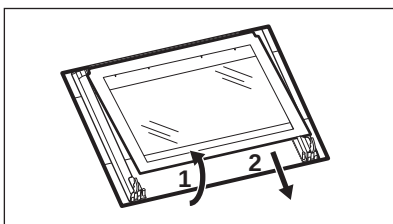
Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára, majd oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap ki-szereléséhez.

**5. lépés**

A rögzítőket forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.

**6. lépés**

Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

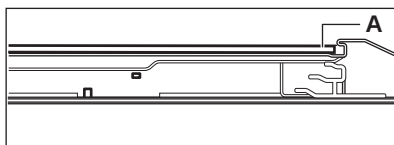
**7. lépés**

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

**8. lépés**

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.  
Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



# 12.4 Hogyan cserélje: Lámpa



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

| A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:           |                                        |                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| 1. lépés                                           | 2. lépés                               | 3. lépés                         |
| Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól. | Tegyen egy kendőt a sütőtér alá. |

## Hátsó lámpa

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

# 13. HIBAELOHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| Jelenség                        | Ellenőrizze a következőket:                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel.       | Leolvadt a biztosíték.                                             |
| Megsérült az ajtó tömítőcsíkja. | Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel. |
| A kijelzőn „12.00” látható.     | Áramkimaradás volt. A pontos idő beállítása.                       |

| Jelenség | Ellenőrizze a következőket: |
|----------|-----------------------------|
|----------|-----------------------------|

A világítás nem működik. Kiegett az izzó.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

### Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Típus (MOD.)       | ..... |
| Termékszám (PNC)   | ..... |
| Sorozatszám (S.N.) | ..... |

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

|                                                                          |                      |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Gyártó neve                                                              | Electrolux           |
| A készülék azonosítójele                                                 | EZB3400AOX 944064908 |
| Energiahatékonysági szám                                                 | 94.9                 |
| Energiahatékonysági osztály                                              | A                    |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett     | 0.83 kWh/ciklus      |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.75 kWh/ciklus      |
| Sütőterek száma                                                          | 1                    |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia     |
| Hangerő                                                                  | 57 l                 |
| Sütő típusa                                                              | Beépíthető sütő      |
| Tömeg                                                                    | 28.6 kg              |

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

### 14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömitést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

#### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

#### Ételek melegen tartása

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

#### Konvekciós levegő (nedves)

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

**[www.electrolux.com/support](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 oriģinālās 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.....             | 147 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 148 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 151 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 152 |
| 5. VADĪBAS PANELIS.....                  | 152 |
| 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 153 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 153 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....              | 154 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....              | 156 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS.....                 | 157 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI.....             | 157 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....              | 165 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 167 |
| 14. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....              | 168 |

## 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 cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) 580 (600) mm

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Skapīša platums             | 560 mm       |
| Skapīša dziļums             | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums | 589 mm       |
| Ierīces aizmugures augstums | 570 mm       |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ierīces priekšpusē platums                                               | 594 mm    |
| Ierīces aizmugures platums                                               | 558 mm    |
| Ierīces dziļums                                                          | 561 mm    |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums                                              | 540 mm    |
| Dziļums ar atvērtām durvīm                                               | 1007 mm   |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī    | 1100 mm   |
| Montāžas skrūves                                                         | 4x25 mm   |

### 2.2 Elektriskais pieslēgums



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.

- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem 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 elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas vadu.

#### Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai Eiropā:

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

Attiecībā uz kabeļu šķērsriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

| Kopējā jauda (W) | Kabeļa šķērsriezums (mm²) |
|------------------|---------------------------|
| maksimums 1380   | 3 x 0.75                  |
| maksimums 2300   | 3 x 1                     |
| maksimums 3680   | 3 x 1.5                   |

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.7 Likvidēšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

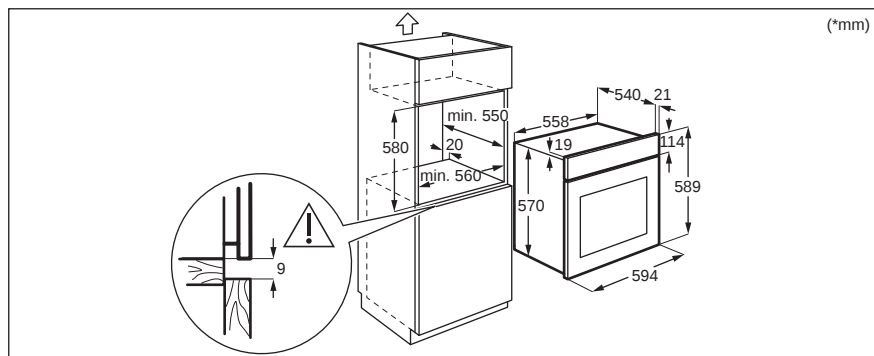
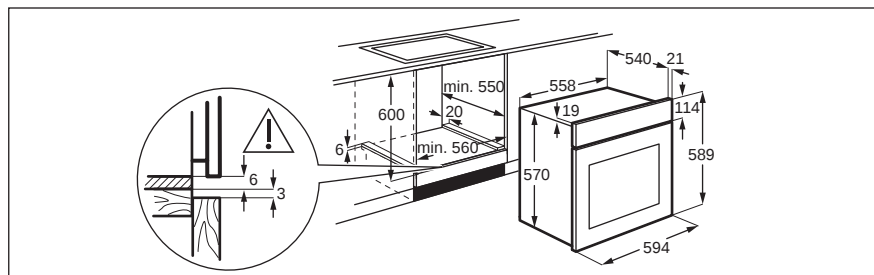
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

### 3. UZSTĀDĪŠANA

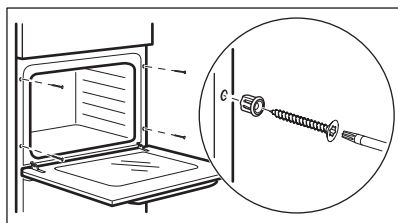


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 3.1 Iebūve

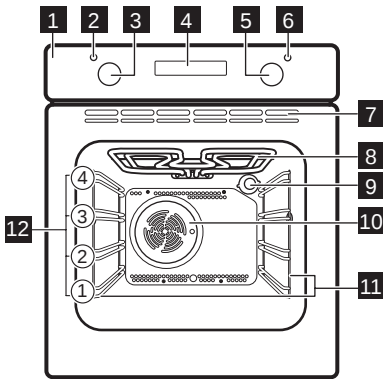


#### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektropadeves lampa / simbols
- 3 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Plaukta atbalsts, izņemams
- 12 Plauktu līmeņi

### 4.2 Piederumi

#### • Restots plaukts

Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

#### • Grila/cepešpanna

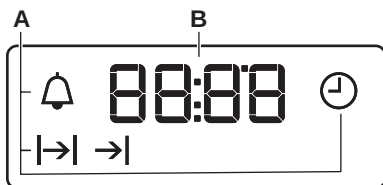
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Sensora lauki/taustiņi

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| — | Lai iestatītu laiku.              |
| ⌚ | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| + | Lai iestatītu laiku.              |

### 5.2 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

## 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

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



1. solis



2. solis



3. solis

| Iestatiet pulksteni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Cepeškrāsns tīrīšana                                                                                                                                                                                 | Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Nospiediet: .</p> <p>2.  ,  - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet: .</p> <p>3.  ,  - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: .</p> | <p>1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.</p> <p>2. Notīriet cepeškrāsns un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.</p> | <p>1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br/>Laiks: 1 st.</p> <p>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br/>Laiks: 15 min.</p> <p>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br/>Laiks: 15 min.</p> |
| Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnī.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

|          |                                                                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Pagriežiet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.                   |
| 2. solis | Pagriežiet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.                                       |
| 3. solis | Kad gatavošana ir pabeigta, pagriežiet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsns. |

### 7.2 Karsēšanas funkcijas

#### Cepeškrāsns funkcija

#### Lietošana



Izslēgts stāvoklis

Cepeškrāsns ir izslēgta.



Apgaismojums (lampa)

Lai ieslēgtu lampu.



Karsēšana ar ventilatoru

Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.

| Cepeškrāsns funkcija                                                                                              | Lietošana                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ventil. kars. ar mitrumu</p> | <p>Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu.</p> |
|  <p>Apakškarsēšana</p>           | <p>Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <p>Atkausēšana</p>              | <p>Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.</p>                                                                                                                                                                                                        |
|  <p>Grils</p>                    | <p>Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <p>Ātrā grilēšana</p>           | <p>Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauздētu maizi.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <p>Infratermiskā grilēšana</p>  | <p>Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.</p>                                                                                                                                                                                  |

| Cepeškrāsns funkcija                                                                                             | Lietošana                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  <p>Tradicionālā gatavošana</p> | <p>Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.</p> |

## 7.3 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu

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

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

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas 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>Ilgums</p>           | <p>Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.</p>       |
|  <p>Beigu laiks</p>      | <p>Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.</p>           |
|  <p>Atliktais starts</p> | <p>Lai kombinētu funkcijas: Ilgums un Beigu laiks.</p>        |

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

## 8.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

### Kā mainīt: Diennakts laiks

 - pievienojot cepeškrāsns elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.

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

**2. solis**  ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.  
Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.

### Iestatīšana: Ilgums

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

**2. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

**3. solis**  ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu.  
Displejs rāda:   
 - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

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

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

### Iestatīšana: Beigu laiks

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

**2. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

**3. solis**  ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.  
Displejs rāda:   
 - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

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

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

### Iestatīšana: Atliktais starts

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

**2. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

### Iestatīšana: Atliktais starts

3. solis  - piespiediet, lai iestatītu laiku: Ilgums.

4. solis Nospiediet: .

5. solis  - piespiediet, lai iestatītu laiku: Beigu laiks.

6. solis Nospiediet:   
Pēc iestatītā laika atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

7. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

8. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

### Iestatīšana: Laika atgādinājums

1. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

2. solis  - piespiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.

3. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

4. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

### Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

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

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

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

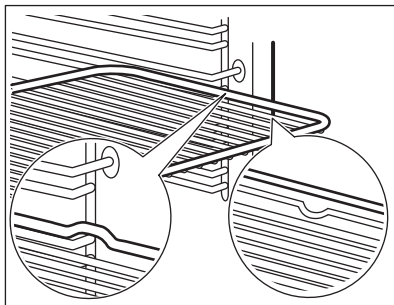
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

### 9.1 Piederumu ievietošana

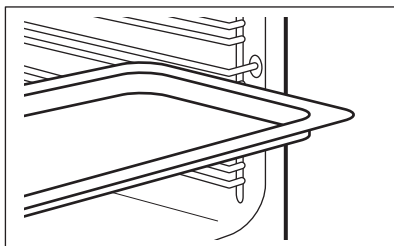
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.  
Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos.

**Restots plaukts:**

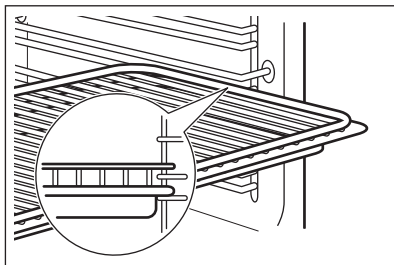
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā panna:**

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



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsnī, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns 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

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabāt ēdienus mīkstu to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

**Kūku cepšana**

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

**Gaļas un zivju pagatavošana**

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

**Gatavošanas laiki**

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodi labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

**11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši**

|  KŪKAS | Tradicionālā gatavošana                                                                |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                               |                                                                                   |  (min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Putotas receptes                                                                       | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 un 3)                                                                        | 45 - 60                                                                                  | Kūkas veidne                                                                      |
| Smilšu mīkla                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 un 3)                                                                        | 24 - 34                                                                                  | Kūkas veidne                                                                      |
| Paniņu siera kūka                                                                      | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  | Kūkas veidne, Ø 26 cm                                                             |
| Strūdele                                                                               | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  | Cepšanas panna                                                                    |
| Džema pīrāgs                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                  | Kūkas veidne, Ø 26 cm                                                             |
| Augļu torte                                                                            | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 155                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                  | Kūkas veidne, Ø 26 cm                                                             |
| Ziemassvētku kūka / Bagātīgs augļu pīrāgs                                              | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Kūkas veidne, Ø 20 cm                                                             |
| Plūmjū kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī                                      | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Maizes forma                                                                      |

|  KŪKAS | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |                                                                                   |
| Cepumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni                                           | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | Cepšanas panna                                                                    |
| Bezē                                                                                   | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                    | Cepšanas panna                                                                    |
| Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni                                         | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                     | Cepšanas panna                                                                    |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     | Cepšanas panna                                                                    |
| Groziņi                                                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                     | Kūkas veidne, Ø 20 cm                                                             |
| Biskvītkūka ar pildījumu                                                               | 180                                                                                       | 1 vai 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                     | Kūkas veidne, Ø 20 cm                                                             |

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

|  MAIZE UN PI-CA | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |                                                                                   |
| Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs                                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                     | -                                                                                 |
| Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                     | Maizes forma                                                                      |
| Maize/bulciņas, 6 - 8 maiži                                                                     | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 un 3)                                                                        | 25 - 40                                                                                     | Cepšanas panna                                                                    |
| Pica                                                                                            | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | Cepamā panna                                                                      |
| Plāceņi                                                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                     | Cepšanas panna                                                                    |

Lietojiet kūku veidni.

|  <b>VAĻĒJI PĪ-RĀGI</b> | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Valējais pīrāgs ar makaroniem                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Valējais dārzenu pīrāgs                                                                                | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                     |
| Sāļie pīrāgi                                                                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Lazanja                                                                                                | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                     |
| Cannelloni                                                                                             | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                     |
| Jorkšīras pudīnš, 6 pudīņu veidnes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāni                                | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.

|  <b>GAĻA</b> | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Liellopa gaļa                                                                                | 200                                                                                       |                                                                                   | 190                                                                                       |                                                                                   | 50 - 70                                                                                     |
| Cūkgaļa                                                                                      | 180                                                                                       |                                                                                   | 180                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                    |
| Teļa gaļa                                                                                    | 190                                                                                       |                                                                                   | 175                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                    |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)                                                 | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 44 - 50                                                                                     |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)                                          | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 51 - 55                                                                                     |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)                                            | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 55 - 60                                                                                     |

|  <b>GAĻA</b> | Tradicionālā gatavošana                                                                     |                                                                                     | Karsēšana ar ventilatoru                                                                    |                                                                                     | <br>(min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |
| Cūkas plecs, ar ādu                                                                            | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 120 - 150                                                                                     |
| Cūkgaļas stilbs, 2 gabali                                                                      | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 100 - 120                                                                                     |
| Jēra kāja                                                                                      | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 110 - 130                                                                                     |
| Vista, vesela                                                                                  | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 70 - 85                                                                                       |

|  <b>GAĻA</b> | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Vesels tītars                                                                                | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                   |
| Vesela pīle                                                                                  | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Vesela zoss                                                                                  | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Trusis, sagriezts gabalos                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                     |
| Trusis, sagriezts gabalos                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Vesels fazāns                                                                                | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |

|  <b>ZIVIS</b> | Tradicionālā gatavošana                                                                   |                                                                                   | Karsēšana ar ventilatoru                                                                  |                                                                                   | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 un 3)                                                                        | 40 - 55                                                                                     |
| Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 un 3)                                                                        | 35 - 60                                                                                     |

### 11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Iestatiet 250 °C temperatūru.

|  <b>GRILS</b> | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Viena puse | <br>(min.)<br>Otra puse |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                            |                                                                                                            |                                                                                                           |
| Filejas steiki, 4 gab.                                                                         | 0,8                                                                                        | 12 - 15                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                   |
| Liellopa steiks, 4 gab.                                                                        | 0,6                                                                                        | 10 - 12                                                                                                    | 6 - 8                                                                                                     |
| Desas, 8                                                                                       | -                                                                                          | 12 - 15                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                   |
| Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gab.                                                           | 0,6                                                                                        | 12 - 16                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                   |
| Vista, puse, 2                                                                                 | 1                                                                                          | 30 - 35                                                                                                    | 25 - 30                                                                                                   |
| Kebabs, 4                                                                                      | -                                                                                          | 10 - 15                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                   |
| Cāļa krūtiņa, 4 gab.                                                                           | 0,4                                                                                        | 12 - 15                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                   |
| Burgeri, 6                                                                                     | 0,6                                                                                        | 20 - 30                                                                                                    | -                                                                                                         |
| Zivs fileja, 4 gab.                                                                            | 0,4                                                                                        | 12 - 14                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                   |
| Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6                                                                  | -                                                                                          | 5 - 7                                                                                                      | -                                                                                                         |
| Grauzdiņš, 4 - 6                                                                               | -                                                                                          | 2 - 4                                                                                                      | 2 - 3                                                                                                     |

## 11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Iestatiet 200 °C temperatūru.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

|  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | (kg)                                                                              | (min.)                                                                            |
|                                                                                  |                                                                                   | Viena puse      Otra puse                                                         |
| Gaļas rulete, tītara gaļas                                                       | 1                                                                                 | 30 - 40      20 - 30                                                              |
| Vista, puse, 2                                                                   | 1                                                                                 | 25 - 30      20 - 30                                                              |
| Vistu stilbiņi, 6 gab.                                                           | -                                                                                 | 15 - 20      15 - 18                                                              |
| Paipala, 4 gab.                                                                  | 0,5                                                                               | 25 - 30      20 - 25                                                              |
| Dārzeņu sacepums                                                                 | -                                                                                 | 20 - 25      -                                                                    |
| Ķemmes gliemene                                                                  | -                                                                                 | 15 - 20      -                                                                    |
| Skumbrija, 2 - 4                                                                 | -                                                                                 | 15 - 20      10 - 15                                                              |
| Zivju šķēlītes, 4 - 6                                                            | 0,8                                                                               | 12 - 15      8 - 10                                                               |

## 11.5 Atkausēšana

|  |  |  |  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | (kg)                                                                              | Atkausēšanas laiks (min.)                                                         | Papildu atkausēšanas laiks (min.)                                                 |                                                                                    |
| Vista                                                                            | 1                                                                                 | 100 - 140                                                                         | 20 - 30                                                                           | Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet. |
| Gaļa                                                                             | 1                                                                                 | 100 - 140                                                                         | 20 - 30                                                                           | Cepšanas laikā apgrieziet.                                                         |
|                                                                                  | 0,5                                                                               | 90 - 120                                                                          |                                                                                   |                                                                                    |
| Krējums                                                                          | 2 x 0,2                                                                           | 80 - 100                                                                          | 10 - 15                                                                           | Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.          |
| Forele                                                                           | 0,15                                                                              | 25 - 35                                                                           | 10 - 15                                                                           | -                                                                                  |
| Zemenes                                                                          | 0,3                                                                               | 30 - 40                                                                           | 10 - 20                                                                           | -                                                                                  |
| Sviests                                                                          | 0,25                                                                              | 30 - 40                                                                           | 10 - 15                                                                           | -                                                                                  |
| Torte                                                                            | 1,4                                                                               | 60                                                                                | 60                                                                                | -                                                                                  |

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

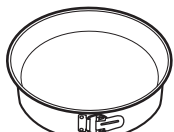
Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma

absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Picas panna

Tumšs, neatstarojošs  
28 cm diametrs



Cepamais trauks

Tumšs, neatstarojošs  
26 cm diametrs



Ramekini

Keramika  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums



Pīrāga pamatnes forma

Tumšs, neatstarojošs  
28 cm diametrs

## 11.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saldās bulciņas, 12 gabali                                                       | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Bulciņas, 9 gabali                                                               | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Pica, saldēta, 0,35 kg                                                           | restots plaukts                                                                   | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Rulete                                                                           | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Šok. kekss ar riekstiem                                                          | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Suflē, 6 gabali                                                                  | keramikas ramekini uz restotā plaukta                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne                                                     | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Biskvīt kūka ar pildījumu                                                        | sacepuma forma uz restotā plaukta                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Apvārīta zivs, 0,3 kg                                                            | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Zivs, vesela, 0,2 kg                                                             | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Zivs fileja, 0,3 kg                                                              | picas paplāte uz restotā plaukta                                                  | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Apvārīta gaļa, 0,25 kg                                                           | cepmā paplāte vai dziļā panna                                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šašliks, 0,5 kg                                                                  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Cepumi, 16 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Mandelcepumi, 20 ga-<br>bali                                                     | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Mufini, 12 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pikantā mīkla, 16 ga-<br>bali                                                    | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Smilšu mīklas cepumi,<br>20 gabali                                               | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Augļu kūkas, 8 gabali                                                            | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Dārzeni, apvārīti, 0,4<br>kg                                                     | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Veģetārā omlete                                                                  | picas paplāte uz restotā<br>plaukta                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7<br>kg                                                    | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Mazas kūci-<br>ņas, 20 pa-<br>plātē                                               | Tradicionālā<br>gatavošana                                                         | Cepšanas<br>panna                                                                   | 3                                                                                  | 170                                                                                        | 20 - 30                                                                                      | -                                                                                  |
| Ābolu kūka,<br>2 formas<br>Ø20 cm                                                 | Tradicionālā<br>gatavošana                                                         | Restots<br>plaukts                                                                  | 1                                                                                  | 170                                                                                        | 80 - 120                                                                                     | -                                                                                  |
| Biskvītkūka,<br>kūkas veidne<br>Ø26 cm                                            | Tradicionālā<br>gatavošana                                                         | Restots<br>plaukts                                                                  | 2                                                                                  | 170                                                                                        | 35 - 45                                                                                      | -                                                                                  |
| Smilšu mīkla                                                                      | Tradicionālā<br>gatavošana                                                         | Cepšanas<br>panna                                                                   | 3                                                                                  | 150                                                                                        | 20 - 35                                                                                      | Iepriekš uzsildiet ce-<br>peškrāsni 10 minūtes.                                    |
| Graudziņš, 4<br>- 6 gabali                                                        | Grils                                                                              | Restots<br>plaukts                                                                  | 3                                                                                  | maks.                                                                                      | 2-4 minūtes vienā<br>pusē; 2-3 minūtes<br>otrā pusē                                          | Iepriekš uzsildiet ce-<br>peškrāsni 3 minūtes.                                     |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                         |
| Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg                                               | Grils                                                                             | Uz restotā plaukta un dziļajā cepšannā                                            | 3                                                                                 | maks.                                                                             | 20 - 30                                                                           | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns trešajā līmenī un dziļo cepšannu otrajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes. |

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana iekšējā

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

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



#### Papildpiederumi

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

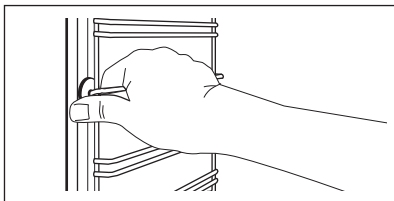
Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

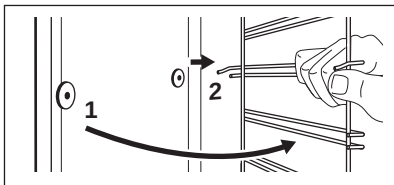
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

**2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



**3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

**4. solis** Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



## 12.3 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus

“Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



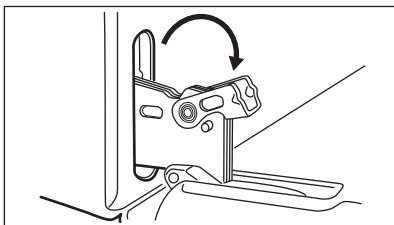
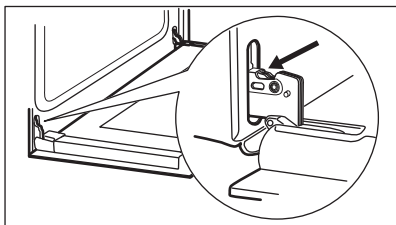
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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

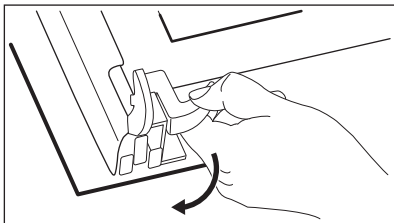
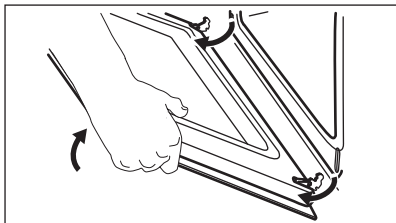
**2. solis**

Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.

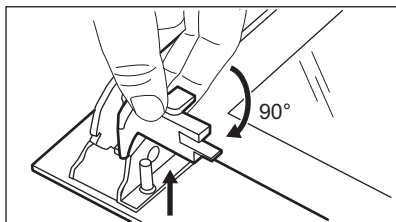


**3. solis** Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

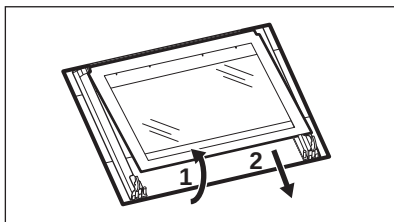
**4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



**5. solis** Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izņemiet no to ligzdām.



**6. solis** Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.

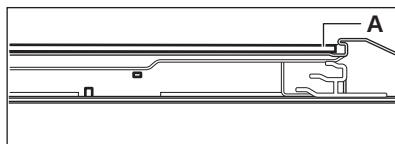


**7. solis** Noīrīet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

**8. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līgzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.4 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

### 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** Noīrīet stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

**4. solis** Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma                | Pārbaudiet, vai:                                                     |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Izdedzis drošinātājs.                                                |
| Durvju blīve ir bojāta. | Neizmantojiet cepeškrāsns. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Displejs rāda "12.00".  | Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatīt diennakts laiku.      |

| Problēma     | Pārbaudiet, vai:     |
|--------------|----------------------|
| Lampa nedeg. | Spuldze ir izdegusi. |

## 13.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

### Iesakām pierakstīt datus šeit:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) | ..... |
| Izstrādājuma numurs (PNC)       | ..... |
| Sērijas numurs (S.N.)           | ..... |

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

|                                                                     |                        |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Ražotāja nosaukums                                                  | Electrolux             |
| Modeļa identifikācija                                               | EZB3400AOX 944064908   |
| Energoefektivitātes indekss                                         | 94.9                   |
| Energoefektivitātes klase                                           | A                      |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms         | 0.83 kWh/ciklā         |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0.75 kWh/ciklā         |
| Kameru skaits                                                       | 1                      |
| Karstuma avots                                                      | Elektrība              |
| Tilpums                                                             | 57 l                   |
| Cepeškrāsns veids                                                   | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Masa                                                                | 28.6 kg                |

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014.

Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem. Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Enerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

### Ventil. kars. ar mitrumu

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 māsasaimniecības 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 sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

**[www.electrolux.com/support](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 TECHINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....        | 171 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....       | 172 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                 | 175 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....         | 176 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS.....          | 176 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 177 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....      | 177 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....      | 178 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....         | 180 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....     | 181 |
| 11. PATARIMAI.....                | 181 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....     | 189 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....        | 192 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....    | 192 |

## 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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

|                                                                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis) | 580 (600) mm |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                  |        |
|------------------|--------|
| Spintelės plotis | 560 mm |
|------------------|--------|

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
|-----------------|--------------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Prietaiso priekio aukštis | 589 mm |
|---------------------------|--------|

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Prietaiso galo aukštis | 570 mm |
|------------------------|--------|

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Prietaiso priekio plotis | 594 mm |
|--------------------------|--------|

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Prietaiso galo plotis | 558 mm |
|-----------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Prietaiso gylis | 561 mm |
|-----------------|--------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Įmontuoto prietaiso gylis | 540 mm |
|---------------------------|--------|

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1007 mm |
|---------------------------------|---------|

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje | 560x20 mm |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe | 1100 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |
|-------------------|---------|

## 2.2 Elektros prijungimas



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

### Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Euro-poje:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

| Bendroji galia (W) | Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|----------------------------------------|
| 1380 – didžiausias | 3 x 0.75                               |
| 2300 – didžiausias | 3 x 1                                  |
| 3680 – didžiausias | 3 x 1.5                                |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

## 2.3 Naudojimas



### ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidaryę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



### **ISPĖJIMASI!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

## **2.4 Priežiūra ir valymas**



### **ISPĖJIMASI!**

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## **2.5 Vidinis apšvietimas**



### **ISPĖJIMASI!**

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## **2.6 Aptarnavimas**

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

## **2.7 Šalinimas**



### **ISPĖJIMASI!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

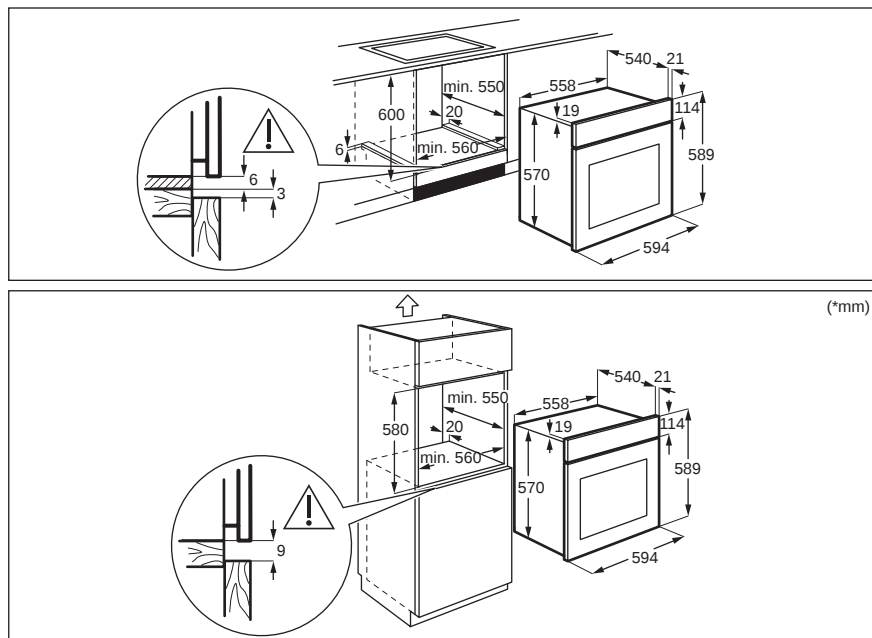
### 3. ĮRENGIMAS



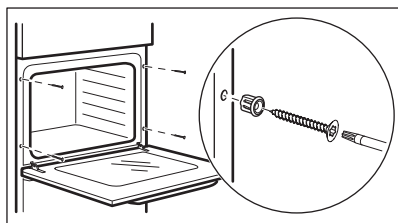
#### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 3.1 Įrengimas balduose

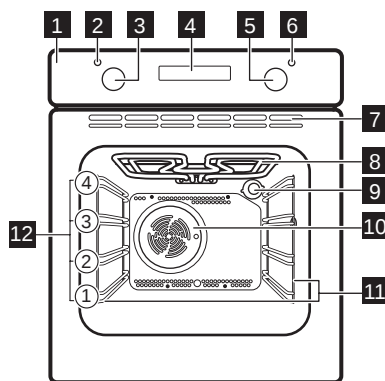


#### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Maitinimo lemputė / simbolis
- 3 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Aušinimo ventiliacijos angos
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Lentynos padėtys

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

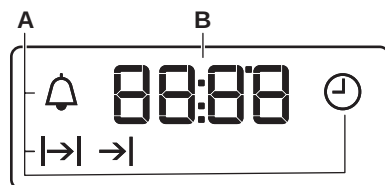
- **Grilio / kepimo indas**  
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Jutiklio laukai / mygtukai

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| — | Laikui nustatyti.               |
| ⌚ | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| + | Laikui nustatyti.               |

### 5.2 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prieš naudodami pirmąkart

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



1 veiksmas



2 veiksmas



3 veiksmas

| Nustatykite laikrodį                                                                                                                                                                                               | Išvalykite orkaitę                                                                                                                                                                                                       | Įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paspauskite: </li> <li>2.  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite: </li> <li>3.  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</li> <li>2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: </li> <li>Laikas: 1 val.</li> <li>2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: </li> <li>Laikas: 15 min.</li> <li>3. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: </li> <li>Laikas: 15 min.</li> </ol> |
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

|            |                                                                                                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas | Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją. |
| 2 veiksmas | Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.                                                      |
| 3 veiksmas | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.          |

### 7.2 Kaitinimo funkcijos

#### Orkaitės funkcija

#### Naudojimo sritis

0

Orkaitė išjungta.

Padėtis „Išjungta“



Lempai įjungti.

Apšvietimas



Konvekcinis kepinimas

Kepti vienu metu iki trijų lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apa-  
tinis + viršutinis kaitinimas.

| Orkaitės funkcija                                                                                              | Naudojimo sritis                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Drėgnas konvek. kepinimas | Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas“. |
| <br>Apatinis kaitinimas       | Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.                                                                                                                                                                                                                               |
| <br>Atitirpinimas             | Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.                                                                                                                                                                       |
| <br>Grilis                    | Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Spartusis grilis          | Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.                                                                                                                                                                                                      |
| <br>Turbo grilis              | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.                                                                                                                                                                  |

| Orkaitės funkcija                                                                                                     | Naudojimo sritis                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <br>Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |

### 7.3 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

| Laikrodžio funkcija                                                                                        | Naudojimo sritis                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Paros laikas        | Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.                                                                                                     |
| <br>Trukmė              | Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.                                                                                                                   |
| <br>Pabaigos laikas     | Orkaitės išjungimo laikui nustatyti.                                                                                                                  |
| <br>Atidėtas paleidimas | Apjungti funkcijas: Trukmė ir Pabaigos laikas.                                                                                                        |
| <br>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 pakeisti: Paros laikas

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

**1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

**2 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane bus rodomas laikas.

 - spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  - pradeda mirksėti.

### Kaip nustatyti: Trukmė

**1 veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

**2 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

**3 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.  
Ekrane rodomi:  .  
 - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

**4 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**5 veiksmas** Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį.

### Kaip nustatyti: Pabaigos laikas

**1 veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

**2 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

**3 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Ekrane rodomi:  .  
 - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

**4 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**5 veiksmas** Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį.

### Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

**1 veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

### Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

- 2 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
- 3 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką, skirtą: Trukmė.
- 4 veiksmas** Paspauskite: .
- 5 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką, skirtą: Pabaigos laikas.
- 6 veiksmas** Paspauskite: .  
Nustatyto laiku pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
- 7 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- 8 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

### Kaip nustatyti: Laikmatis

- 1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.
- 2 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.
- 3 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- 4 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

### Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

- 1 veiksmas**  - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.
- 2 veiksmas** Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .  
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

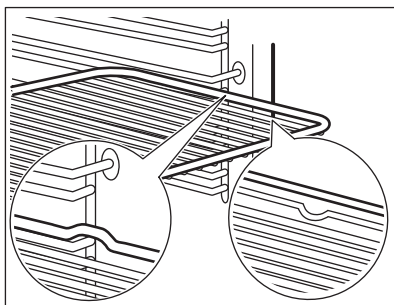
### 9.1 Priedų įstatymas

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

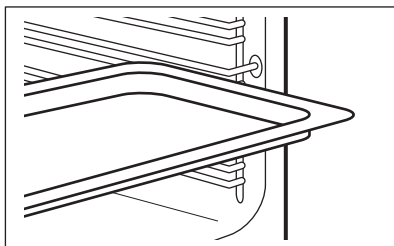
apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

**Grotelės:**

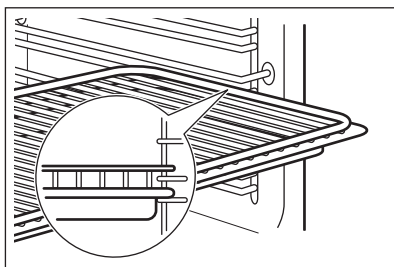
Istumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

**Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

### 10.2 Apsauginis termostatas

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

## 11. PATARIMAI

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

**Pyragų kepimas**

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

**Mėsos ir žuvies gaminimas**

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

**Gaminimo trukmė**

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

**11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas**

| <br>PYRA-<br>GAI | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                          |                                                                                   | Konvekcinis kepimas                                                                       |                                                                                   | <br>(min.) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |                                                                                   |
| Plaktos tešlos receptai                                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 ir 3)                                                                        | 45–60                                                                                       | Pyrago forma                                                                      |
| Trapi tešla                                                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 ir 3)                                                                        | 24–34                                                                                       | Pyrago forma                                                                      |
| Varškės pyragas                                                                                  | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 60–80                                                                                       | Pyrago forma, Ø 26 cm                                                             |
| Štrudelis                                                                                        | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60–80                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |
| Pyragai su uogiene                                                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       | Pyrago forma, Ø 26 cm                                                             |
| Vaisinis pyragas                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 155                                                                                       | 2                                                                                 | 60–70                                                                                       | Pyrago forma, Ø 26 cm                                                             |
| Kalėdinis pyragas / Riebus vaisinis pyragas                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50–60                                                                                       | Pyrago forma, Ø 20 cm                                                             |
| Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50–60                                                                                       | Duonos skarda                                                                     |
| Sausainiai, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                           | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20–30                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |
| Merengos                                                                                         | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90–120                                                                                      | Kepimo skarda                                                                     |

|  <b>PYRAGAI</b> | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                          |                                                                                   | Konvekcinis kepimas                                                                       |                                                                                   | <br>(min.) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |                                                                                   |
| Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                            | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15–20                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |
| Sluoksniuota tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                  | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25–35                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |
| Pyragaičiai formelėse                                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45–70                                                                                       | Pyrago forma, Ø 20 cm                                                             |
| Viktorijos pyragaičiai                                                                          | 180                                                                                       | 1 arba 2                                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40–55                                                                                       | Pyrago forma, Ø 20 cm                                                             |

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

|  <b>DUONA IR PICA</b> | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                          |                                                                                   | Konvekcinis kepimas                                                                       |                                                                                   | <br>(min.) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |                                                                                   |
| Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg                                                                      | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60–70                                                                                       | –                                                                                 |
| Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia                                                            | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30–45                                                                                       | Duonos skarda                                                                     |
| Duonos bandelės, 6–8 bandelės                                                                         | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 ir 3)                                                                        | 25–40                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |
| Pica                                                                                                  | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20–30                                                                                       | Gilus prikaištuvė                                                                 |
| Sklindžiai                                                                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10–20                                                                                       | Kepimo skarda                                                                     |

Naudokite pyrago formą.

|  <b>APKEPAI</b> | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                            |                                                                                     | Konvekcinis kepimas                                                                         |                                                                                     | <br>(min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |
| Makaronų apkepas                                                                                  | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 40–50                                                                                         |
| Daržovių apkepas                                                                                  | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 45–60                                                                                         |
| Apkepai su įdara                                                                                  | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 40–50                                                                                         |
| Lazanija                                                                                          | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 25–40                                                                                         |

|  <b>APKEPAI</b> | <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>                                                   |                                                                                   | <b>Konvekcinis kepimas</b>                                                                |                                                                                   | <br>(min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Įdaryti makaronai vamzdučiai                                                                    | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25–40                                                                                       |
| Jorkšyro pudingas, 6 pudingų formos, įkaitinkite tuščią orkaitę                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

|  <b>MĖSA</b> | <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>                                                   |  | <b>Konvekcinis kepimas</b>                                                                |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Jautiena                                                                                     | 200                                                                                       |  | 190                                                                                       |  | 50–70                                                                                       |
| Kiauliena                                                                                    | 180                                                                                       |  | 180                                                                                       |  | 90–120                                                                                      |
| Veršiena                                                                                     | 190                                                                                       |  | 175                                                                                       |  | 90–120                                                                                      |
| Angliškas jautienos kepsnys, su krauju                                                       | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 44–50                                                                                       |
| Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas                                                   | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 51–55                                                                                       |
| Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas                                                  | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 55–60                                                                                       |

|  <b>MĖSA</b> | <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>                                                     |                                                                                     | <b>Konvekcinis kepimas</b>                                                                  |                                                                                     | <br>(min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Kiaulienos mentė, su oda                                                                       | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 120–150                                                                                      |
| Kiaulienos kulninė, 2 vnt.                                                                     | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 100–120                                                                                      |
| Ėriuko koja                                                                                    | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 110–130                                                                                      |
| Viščiukas                                                                                      | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 70–85                                                                                        |
| Kalakutas                                                                                      | 180                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 1                                                                                   | 210–240                                                                                      |
| Antis                                                                                          | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 120–150                                                                                      |
| Žąsis                                                                                          | 175                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 1                                                                                   | 150–200                                                                                      |
| Triušiena pjaustyta gabalais                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 60–80                                                                                        |

|  MĖSA | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                          |                                                                                   | Konvekcinis kepimas                                                                       |                                                                                   | <br>(min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Triušiena pjaustyta gabalais                                                          | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150–200                                                                                     |
| Visas fazanas                                                                         | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90–120                                                                                      |

|  ŽUVIS | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                          |                                                                                   | Konvekcinis kepimas                                                                       |                                                                                   | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvys                                                     | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 ir 3)                                                                        | 40–55                                                                                       |
| Tunas / Lašiša, 4–6 filė                                                               | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 ir 3)                                                                        | 35–60                                                                                       |

### 11.3 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Nustatykite 250 °C temperatūrą.

|  GRILIS | <br>(kg) | <br>(min.) |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                         |                                                                                           | Pirma pusė                                                                                  | Antra pusė |
| Filė kepsniai, 4 vnt.                                                                   | 0,8                                                                                       | 12–15                                                                                       | 12–14      |
| Jautienos didkepsnis, 4 vnt.                                                            | 0,6                                                                                       | 10–12                                                                                       | 6–8        |
| Dešrelės, 8                                                                             | –                                                                                         | 12–15                                                                                       | 10–12      |
| Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.                                                            | 0,6                                                                                       | 12–16                                                                                       | 12–14      |
| Viščiukas, perpjautas pusiau, 2                                                         | 1                                                                                         | 30–35                                                                                       | 25–30      |
| Kebabai, 4                                                                              | –                                                                                         | 10–15                                                                                       | 10–12      |
| Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.                                                             | 0,4                                                                                       | 12–15                                                                                       | 12–14      |
| Suvožtiniai, 6                                                                          | 0,6                                                                                       | 20–30                                                                                       | –          |
| Žuvies filė, 4 vnt.                                                                     | 0,4                                                                                       | 12–14                                                                                       | 10–12      |
| Skrebutis su gamyru, 4–6                                                                | –                                                                                         | 5–7                                                                                         | –          |
| Skrebutis, 4–6                                                                          | –                                                                                         | 2–4                                                                                         | 2–3        |

### 11.4 Turbo grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Nustatykite 200 °C temperatūrą.  
Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  | <br>(min.) |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                  | (kg)                                                                              | Pirma pusė                                                                                  | Antra pusė |
| Vyniotiniai, kalakutienos                                                        | 1                                                                                 | 30–40                                                                                       | 20–30      |
| Viščiukas, perpjautas pusiau, 2                                                  | 1                                                                                 | 25–30                                                                                       | 20–30      |
| Viščiuko šlaunelės, 6 vnt.                                                       | –                                                                                 | 15–20                                                                                       | 15–18      |
| Putpelė, 4 vnt.                                                                  | 0,5                                                                               | 25–30                                                                                       | 20–25      |
| Daržovių užkepėlė                                                                | –                                                                                 | 20–25                                                                                       | –          |
| Eskalopai                                                                        | –                                                                                 | 15–20                                                                                       | –          |
| Skumbrė, 2–4                                                                     | –                                                                                 | 15–20                                                                                       | 10–15      |
| Žuvies gabalėliai, 4–6                                                           | 0,8                                                                               | 12–15                                                                                       | 8–10       |

11.5 Atitirpinimas

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

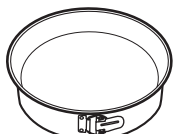
11.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlentė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 11.7 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saldžios bandelės, 12 vnt.                                                       | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Bandelės, 9 vnt.                                                                 | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg                                                           | grotelės                                                                          | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Šveicariškas vyniotinis                                                          | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Šokoladinis pyragas                                                              | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Suflė, 6 vnt.                                                                    | keraminiai indeliai ant grotelių                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Biskvitis pagrindas                                                              | apkepo skarda ant grotelių                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Viktorijos pyragaičiai                                                           | kepimo indas ant grotelių                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Troškinta žuvis, 0,3 kg                                                          | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Žuvis, 0,2 kg                                                                    | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Žuvies filė, 0,3 kg                                                              | picos kepimo indas ant grotelių                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Virta mėsa, 0,25 kg                                                              | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40–50                                                                                       |
| Šašlykas, 0,5 kg                                                                 | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25–35                                                                                       |
| Sausainiai, 16 vnt.                                                              | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt.                                                      | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40–45                                                                                       |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keksiukai, 12 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.                                                       | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.                                                    | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40–50                                                                                       |
| Tartelės, 8 vnt.                                                                 | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Daržovės, virtos, 0,4 kg                                                         | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Vegetariškas omletas                                                             | picos kepimo indas ant grote-<br>lių                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30–45                                                                                       |
| Viduržemio jūros dar-<br>žovės, 0,7 kg                                           | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35–40                                                                                       |

## 11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje                                            | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20–30                                                                                       | –                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm                                                | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80–120                                                                                      | –                                                                                 |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma                                         | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35–45                                                                                       | –                                                                                 |
| Trapios tešlos kepiniai                                                          | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20–35                                                                                       | Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.                                                   |
| Skrebutis, 4–6 vienetai                                                          | Grilis                                                                            | Grotelės                                                                          | 3                                                                                 | daug.                                                                                     | 2–4 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė                                              | Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.                                                    |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |                                                                                                        |
| Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 0,6 kg                                             | Grilis                                                                            | Grotelės ir surenkamoji skarda                                                    | 3                                                                                 | daug.                                                                             | 20–30                                                                             | Dėkite groteles ant orkaitės trečiojo lygio, o surenkamąją skardą – ant antrojo lygio. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę 3 minutes. |

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

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



Priedai

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

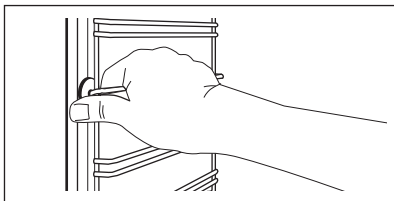
Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

### 12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramas

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

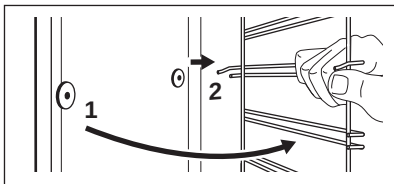
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



**3-ias veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

**4-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.



## 12.3 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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



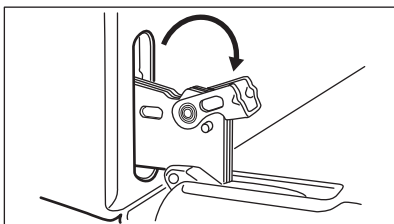
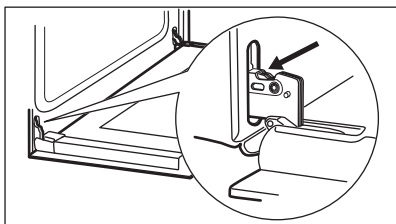
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

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

**2-as veiksmas**

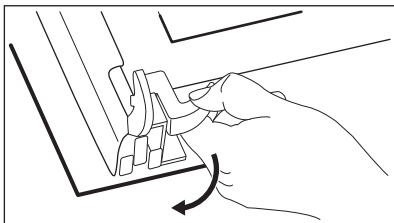
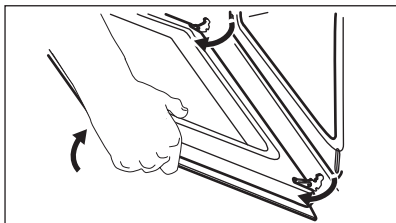
Pakelkite ir visiškai pasukite svirtelės, esančias ant abiejų lankstų.



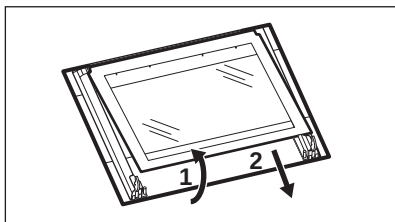
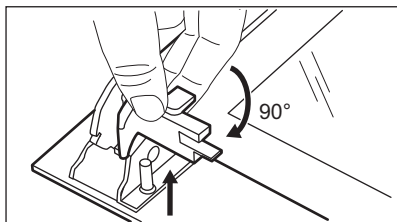
**3-as veiksmas** Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

**4-as veiksmas**

Padėkite dureles ant minkštos šluostės ant stabilaus paviršiaus ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę.



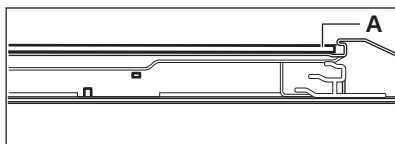
|                      |                                                             |                      |                                                                   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>5-as veiksmas</b> | Pasukite fiksatorius 90° kampų ir ištraukite juos iš lizdų. | <b>6-as veiksmas</b> | Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę. |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|



|                      |                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7-as veiksmas</b> | Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje. |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                      |                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>8-as veiksmas</b> | Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. |
|----------------------|-----------------------------------------------------------|

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 12.4 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

#### 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

|                      |                                            |
|----------------------|--------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį. |
|----------------------|--------------------------------------------|

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| <b>2-as veiksmas</b> | Nuvalykite stiklinį gaubtelį. |
|----------------------|-------------------------------|

|                       |                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>3-ias veiksmas</b> | Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| <b>4-as veiksmas</b> | Uždėkite stiklinį gaubtelį. |
|----------------------|-----------------------------|

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

| Triktis                   | Patikrinkite, ar...                                                        |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitė nekaista.         | Perdegę saugiklis.                                                         |
| Pažeistas durų tarpiklis. | Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Ekrane rodoma „12.00“.    | Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.                        |

### Triktis

### Patikrinkite, ar...

Lempūtė nešviečia.

Perdegę lempūtė.

### 13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Gaminio numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S. N.) .....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

|                                                                             |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                         | Electrolux           |
| Modelio žymuo                                                               | EZB3400AOX 944064908 |
| Energijos efektyvumo indeksas                                               | 94,9                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                        | A                    |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu         | 0,83 kWh/ciklui      |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu | 0,75 kWh/ciklui      |
| Ertmių skaičius                                                             | 1                    |
| Karščio šaltinis                                                            | Elektra              |
| Tūris                                                                       | 57 l                 |
| Orkaitės rūšis                                                              | Integruojama orkaitė |
| Masė                                                                        | 28,6 kg              |

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte daugiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

### **Likęs karštis**

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### **Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas**

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### **Drėgnas konvek. kepimas**

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su 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..... | 195 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 196 |
| 3. МОНТАЖА.....                | 199 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 200 |
| 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....        | 200 |
| 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....   | 201 |
| 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 201 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....  | 203 |
| 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....  | 205 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....  | 206 |
| 11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....        | 206 |
| 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....        | 213 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....     | 216 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 217 |

## 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 им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред чистење и одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодено место кое ги исполнува потребите за монтажа.

- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на печката се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со електричен систем за ладење. Мора да се користи со електрично напојување.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимална висина на уредот (Минимална висина на уредот под површината за готвење) | 580 (600) mm |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Должина на уредот | 560 mm |
|-------------------|--------|

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Длабочина на уредот | 550 (550) mm |
|---------------------|--------------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Висина на предниот дел на апаратот | 589 mm |
|------------------------------------|--------|

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Висина на задниот дел на апаратот                                                     | 570 mm    |
| Широчина на предниот дел на апаратот                                                  | 594 mm    |
| Широчина на задниот дел на апаратот                                                   | 558 mm    |
| Длабочина на апаратот                                                                 | 561 mm    |
| Вградена длабочина на апаратот                                                        | 540 mm    |
| Длабочина со отворена врата                                                           | 1007 mm   |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 mm |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол на задната страна      | 1100 mm   |
| Завртки за монтирање                                                                  | 4x25 mm   |

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Овој апарат се испорачува само со 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 за спецификации. Исто така може да видите во табелата:

| Вкупна моќност (W) | Дел од кабелот (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| максимум 1380      | 3 x 0.75             |
| максимум 2300      | 3 x 1                |
| максимум 3680      | 3 x 1.5              |

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

## 2.3 Употребете го



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
  - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно во врелиот апарат.
  - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
  - бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови

предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- 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 панелот на затворениот мебел и да предизвика оштетување на апаратот, на кукиштето или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека не се излади целосно апаратот по употреба.

## **2.4 Нега и чистење**



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## **2.5 Внатрешна светилка**



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат

посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.7 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

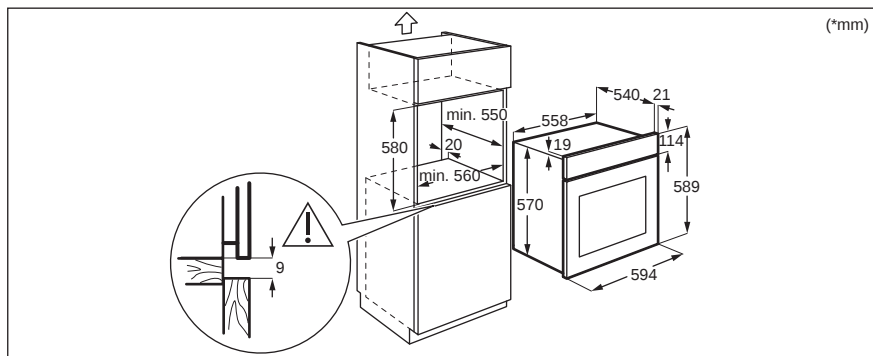
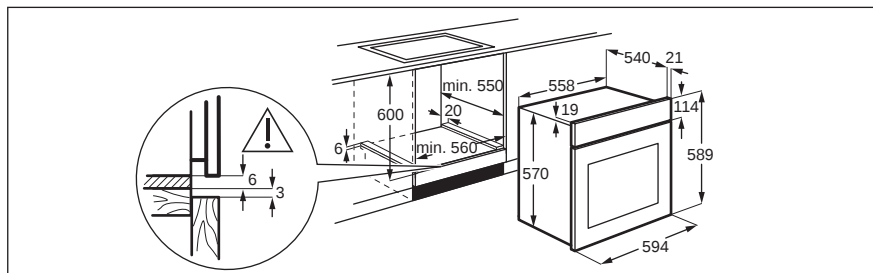
## 3. МОНТАЖА



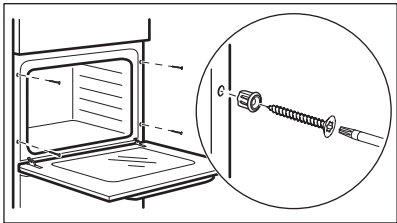
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување

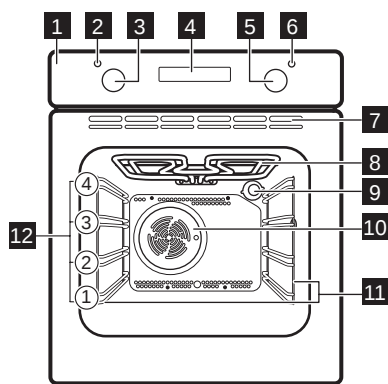


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Генерален преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Светилка/симбол за струја
- 3 Копче за функциите на греење
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор/симбол за температура
- 7 Воздушни вентили за вентилаторот
- 8 Елемент за греење
- 9 Светилка
- 10 Вентилатор
- 11 Потпора за полици, мобилна
- 12 Позиции на полици

4.2 Додатоци

- Решетка  
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.

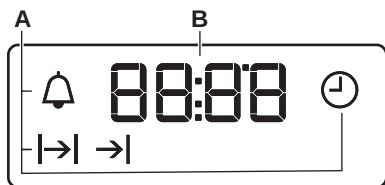
- Скара- / Длабока тава  
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Сензорски полиња/Копчиња

|   |                                              |
|---|----------------------------------------------|
| — | За да го поставите времето.                  |
| ⌚ | За да ја поставите функцијата на часовникот. |
| + | За да го поставите времето.                  |

## 5.2 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.



1 чекор



2 чекор



3 чекор

| Наместете го часовникот                                                                                                                                                                                       | Чистење на печката                                                                                                                                                                                                                       | Презагрејте ја печката празна                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Притиснете го: </li> <li>2. Притиснете  - за да го нагодите часот. Притиснете го: </li> <li>3. Притиснете  - за да ги нагодите минутите. Притиснете го: </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.</li> <li>2. Исклучете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br/>Време: 1 ч.</li> <li>2. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br/>Време: 15 мин.</li> <li>3. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br/>Време: 15 мин.</li> </ol> |

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

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

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

## 7.2 Функции за греење

| Функции на печката                                                                                           | Примена                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Позиција исклучено      | Печката е исклучена.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Светло                  | За вклучување на лампата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Готвење со вентилатор   | За печење на две решетки и за сушење храна. Поставете ја температура на печката за 20 - 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.                                                                                                                                                                                                               |
| <br>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. |
| <br>Долен грејач          | За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање зимница.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Функции на печката                                                                                          | Примена                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Одмрзнување            | За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето за одмрзнување зависи од количеството и големината на замрзнатата храна. |
| <br>Скара                  | За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.                                                                |
| <br>Брзо печење на скара   | За печење на скара на рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови.                                             |
| <br>Турбо печење           | За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. Исто и за запекнување и потпекување.      |
| <br>Конвенционално готвење | За печење тесто и месо на едно ниво на решетката.                                                                             |

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

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

За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење на енергија.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовникот

| Функција часовник                                                                                        | Примена                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Време во денот      | За да го поставите, промените или проверите точното време.                                                                                            |
| <br>Времетраење         | За да одредите колку долго работи печката.                                                                                                            |
| <br>Крај на готвење     | За поставка кога е исклучена печката.                                                                                                                 |
| <br>Одложен почеток     | За да комбинирате функции: Времетраење и Крај на готвење.                                                                                             |
| <br>Потсетник во минути | За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена. |

### 8.2 Начин на подесување: Функции на часовник

#### Како да смените: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

**1 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

**2 чекор** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

 - протискате неколку пати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

#### Начин на подесување: Времетраење

**1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.

**2 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

**3 чекор** Притиснете  ,  - за да го нагодите времетраењето.  
Екранот го прикажува:  .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

**4 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

**5 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Начин на подесување: Крај на готвење

- 1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.
- 2 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 3 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
Екранот го прикажува: .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.
- 4 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 5 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Начин на подесување: Одложен почеток

- 1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.
- 2 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 3 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време за: Времетраење.
- 4 чекор** Притиснете го: .
- 5 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време за: Крај на готвење.
- 6 чекор** Притиснете го: .  
На поставеното време се огласува сигнал и печката запира.
- 7 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 8 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Начин на подесување: Потсетник во минути

- 1 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 2 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.
- 3 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 4 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Како да откажете: Функции на часовник

- 1 чекор**  - притиснете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.
- 2 чекор** Притиснете и држете: .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

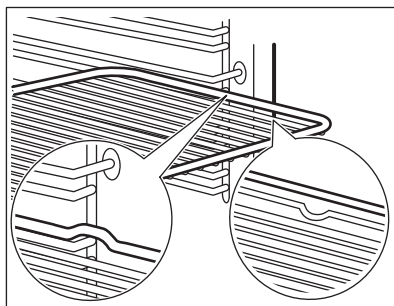
делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големите рабови околу полицата го спречува садејот за готвење да се излизга.

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените

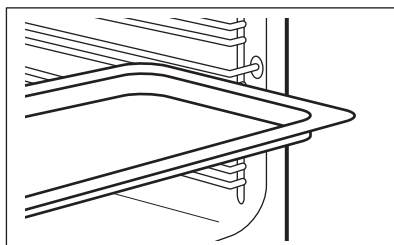
#### Решетка:

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



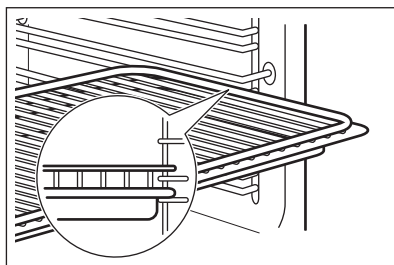
#### Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



#### Решетка, Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека печката 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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има четири нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите дадени подолу со стандардните поставки за температура, време на готвење и позиција на решетката.

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

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Го намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија.

#### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на печката пред да поминат 3/4 од времето за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

#### Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.

Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.

За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

#### Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

## 11.2 Печење на тесто и месо

| КОЛАЧИ                                     | Конвенционално готвење                                                                    |                                                                                   | Готвење со вентилатор                                                                     |                                                                                   | (мин)    |  |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |          |                                                                                   |
| Рецепти со матење                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 45 - 60  | Калап за колачи                                                                   |
| Тесто без квасец                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 24 - 34  | Калап за колачи                                                                   |
| Колач со сирење и матеница                 | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80  | Калап за колачи, Ø 26 cm                                                          |
| Strudel                                    | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80  | Плех за печење                                                                    |
| Торта со џем                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40  | Калап за колачи, Ø 26 cm                                                          |
| Овошна торта                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 155                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 70  | Калап за колачи, Ø 26 cm                                                          |
| Божиќен колач / Богат колач со овошје      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60  | Калап за колачи, Ø 20 cm                                                          |
| Колач со сливи, загрејте ја рерната празна | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60  | Калап за леб                                                                      |
| Бисквити, загрејте ја рерната празна       | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30  | Плех за печење                                                                    |
| Пуслици                                    | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120 | Плех за печење                                                                    |
| Кифлички, загрејте ја рерната празна       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20  | Плех за печење                                                                    |
| Еклери, загрејте ја рерната празна         | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35  | Плех за печење                                                                    |
| Пити со овошје                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70  | Калап за колачи, Ø 20 cm                                                          |
| Викторијанска торта со џем                 | 180                                                                                       | 1 или 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55  | Калап за колачи, Ø 20 cm                                                          |

Презагрејте ја печката празна.

| ЛЕБ И ПИЦА                           | Конвенционално готвење                                                                      |                                                                                     | Готвење со вентилатор                                                                       |                                                                                     | (мин)   |  |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |         |                                                                                     |
| Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 60 - 70 | -                                                                                   |
| Ржан леб, загревање не е потребно    | 190                                                                                         | 1                                                                                   | 180                                                                                         | 1                                                                                   | 30 - 45 | Калап за леб                                                                        |

|  <b>ЛЕБ И ПИЦА</b> | Конвенционално готвење                                                                    |                                                                                   | Готвење со вентилатор                                                                     |                                                                                   | <br>(мин) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Кифлички, 6 - 8 кифлички                                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Плех за печење                                                                    |
| Пица                                                                                               | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Длабока тава                                                                      |
| Земички                                                                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Плех за печење                                                                    |

Употребете капа за торта.

|  <b>ОВОШНИ ТОРТИЧКИ</b> | Конвенционално готвење                                                                    |                                                                                   | Готвење со вентилатор                                                                     |                                                                                   | <br>(мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Колач од паста                                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Колач со зеленчук                                                                                       | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Киш                                                                                                     | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Лазања                                                                                                  | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Канелони                                                                                                | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Јоркширски пудинг, 6 калапи за пудинг, загрејте ја рерната празна                                       | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Користете го второто ниво на решетката.

Употребете решетка.

|  <b>МЕСО</b> | Конвенционално готвење                                                                      | Готвење со вентилатор                                                                       | <br>(мин) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                              |
| Говедско Месо                                                                                  | 200                                                                                         | 190                                                                                         | 50 - 70                                                                                      |
| Свинско                                                                                        | 180                                                                                         | 180                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Телешко месо                                                                                   | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 90 - 120                                                                                     |
| Печено говедско месо на англиски начин, полуживо                                               | 210                                                                                         | 200                                                                                         | 44 - 50                                                                                      |
| Печено говедско месо на англиски начин, средно печено                                          | 210                                                                                         | 200                                                                                         | 51 - 55                                                                                      |

|  МЕСО | Конвенционално<br>готвење                                                                 | Готвење со<br>вентилатор                                                                  | <br>(мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |

Печено говедско месо на англиски начин, добро печено

210

200

55 - 60

|  МЕСО | Конвенционално<br>готвење                                                                 |                                                                                   | Готвење со<br>вентилатор                                                                  |                                                                                   | <br>(мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |

Свинска плешка, со кожа

180

2

170

2

120 - 150

Свинска коленица, 2 парчиња

180

2

160

2

100 - 120

Јагнешки бут

190

2

190

2

110 - 130

Цело пиле

200

2

200

2

70 - 85

Цела мисирка

180

1

160

1

210 - 240

Цела патка

175

2

160

2

120 - 150

Цела гуска

175

1

160

1

150 - 200

Зајак, исецкан на парчиња

190

2

175

2

60 - 80

Зајак, исецкан на парчиња

190

2

175

2

150 - 200

Цел фазан

190

2

175

2

90 - 120

|  РИБА | Конвенционално<br>готвење                                                                   |                                                                                     | Готвење со вентилатор                                                                       |                                                                                     | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |

Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби

190

2

175

2 (1 и 3)

40 - 55

Туна / Лосос, 4 - 6 филети

190

2

175

2 (1 и 3)

35 - 60

### 11.3 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го третото ниво на решетката.

Поставете ја температурата на 250 °C.



## ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



(kg)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна

|                               |     |         |         |
|-------------------------------|-----|---------|---------|
| Бифтек филети, 4 парчиња      | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Говедски бифтек, 4 парчиња    | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8   |
| Колбаси, 8                    | -   | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Свински кременадли, 4 парчиња | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Половина пиле, 2              | 1   | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кебапи, 4                     | -   | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Пилешки гради, 4 парчиња      | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Плескавици, 6                 | 0.6 | 20 - 30 | -       |
| Филети од риба, 4 парчиња     | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Тостирани сендвичи, 4 - 6     | -   | 5 - 7   | -       |
| Тост, 4 - 6                   | -   | 2 - 4   | 2 - 3   |

## 11.4 Турбо печење

Презагрејте ја печката празна.

Поставете ја температурата на 200 °C.

Користете го третото ниво на решетката.



(мин)

(kg)

прва страна

втора страна

|                           |     |         |         |
|---------------------------|-----|---------|---------|
| Роловано печење, мисирка  | 1   | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Половина пиле, 2          | 1   | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Пилешки копани, 6 парчиња | -   | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Потполошка, 4 парчиња     | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Тава со зеленчук          | -   | 20 - 25 | -       |
| Фестон                    | -   | 15 - 20 | -       |
| Скуша, 2 - 4              | -   | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Филети риба, 4 - 6        | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10  |

## 11.5 Одмрзнување

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

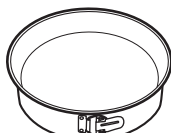
## 11.6 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни и плехови и садови кои не одбиваат светлина. Тие подобро ја

абсорбираат топлината од светлите бои и садовите кои одбиваат светлина.



Тавче за пица



Сад за печење



Керамично тавче



Основа за флан за решетка

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар

Темна, која не одбива светлина  
26 cm дијаметар

Керамика  
8 cm дијаметар, 5 cm висина

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар

## 11.7 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кифлички, благи, 12 парчиња                                                      | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Кифлички, 9 парчиња                                                              | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Пица, замрзната, 0,35 kg                                                         | решетка                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швајцарски ролат                                                                 | плех за печење или длабока тава                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Колаче                                                                           | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 парчиња                                                                 | керамичко тавче на решетка                                                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Флан со пандишпан                                                                | основа за флан на решетка                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Викторијанска торта со џем                                                       | потпечено јадење на решетка                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Варена риба, 0,3 kg                                                              | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Цели парчиња риба, 0,2 kg                                                        | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Филети од риба, 0,3 kg                                                           | тавче за пица на решетка                                                          | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Варено месо, 0,25 kg                                                             | плех за печење или длабока тава                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шаслик, 0,5 kg                                                                   | плех за печење или длабока тава                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Колачиња, 16 парчиња                                                             | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Гурабија со бадем, 20 парчиња                                                    | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мафинс Колачи, 12 парчиња                                                        | плех за печење или длабока тава                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Солено пециво, 16 парчиња                                                        | плех за печење или длабока тава                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Колачиња од суво тесто, 20 парчиња                                               | плех за печење или длабока тава                                                   | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тортички, 8 парчиња                                                              | плех за печење или длабока тава                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Зеленчук, варен, 0,4 kg                                                          | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетаријански омлет                                                             | тавче за пица на решетка                                                          | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg                                           | плех за печење или длабока тава                                                   | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Информации за институти за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мали<br>колачиња<br>20 на плех                                                   | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Плех за<br>печење                                                                 | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| Пита со<br>јаболка, 2<br>плеха Ø20<br>cm                                         | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Решетка                                                                           | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                                                                             |
| Пандишпан,<br>калап за<br>колачи Ø26<br>cm                                       | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                             |
| Бисквити                                                                         | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Плех за<br>печење                                                                 | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Загрејте ја печката<br>10 минути.                                                                                                                                                                             |
| Тост, 4 - 6<br>парчиња                                                           | Скара                                                                             | Решетка                                                                           | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 2 - 4 минути прва<br>страна; 2 - 3<br>минути втора<br>страна                               | Загрејте ја печката 3<br>минути.                                                                                                                                                                              |
| Бургер со<br>телешка<br>плескавица,<br>6 парчиња,<br>0,6 kg                      | Скара                                                                             | На решетка<br>и тава за<br>собирање<br>маснотии                                   | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Ставете ја решетката<br>на третото ниво и<br>тавата за собирање<br>маснотии на второто<br>ниво од печката.<br>Свртете го јадењето<br>на средина од<br>времето за готвење.<br>Загрејте ја печката 3<br>минути. |

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за  
заштита и сигурност.

### 12.1 Забелешки за чистењето



**Средства за  
чистење**

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исклучете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да исчистите метални површини.

Чистете дамски со благ детергент.



Секојдневна  
употреба

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

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



Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миене садови.

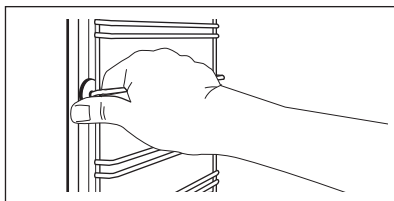
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

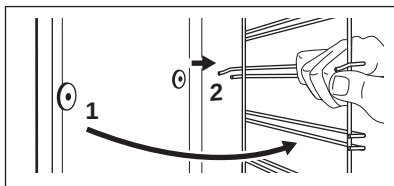
**1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади.

**2 чекор** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



**3 чекор** Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.

**4 чекор** Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



## 12.3 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на печката има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте

го целосното упатство „Вадење и монтирање на врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



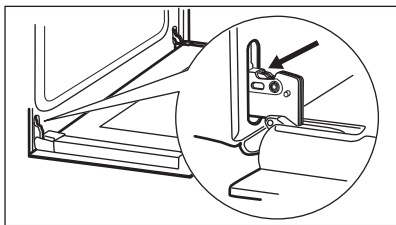
### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

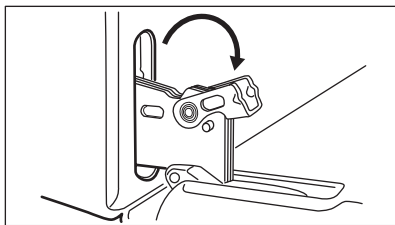
**1 чекор** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

**2 чекор**

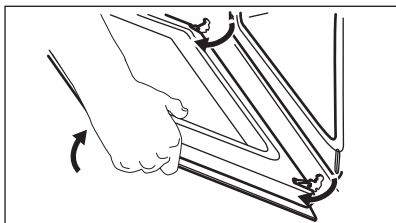
Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



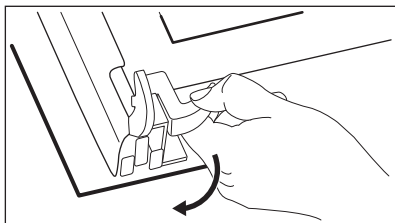
**3 чекор** Затворете ја вратата на печката до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



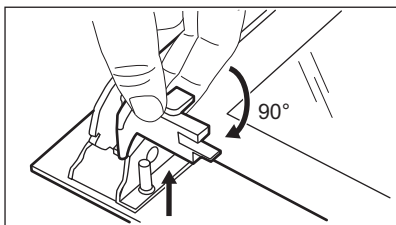
**4 чекор** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



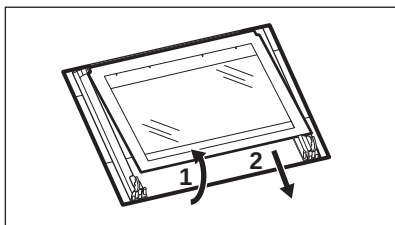
**5 чекор** Свртете ги ципцрстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта



**6 чекор** Прво внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча.

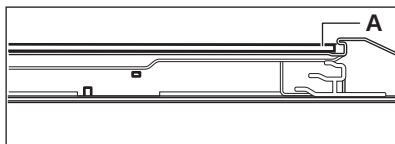


**7 чекор** Искристите ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.



**8 чекор** По чистењето, инсталирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.  
Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



## 12.4 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

### Пред да ја замените светилката:

| 1 чекор                                                    | 2 чекор                                         | 3 чекор                                |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади. | Откачете ја печката од електричното напојување. | Ставете крпа на дното на внатрешноста. |

### Задно светло

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

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да направите ако...

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

| Проблем                           | Проверете дали...                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Рерната не загрева.               | Избил осигурувач.                                                  |
| Заптивката на вратата е оштетена. | Немојте да ја користите печката. Контактирајте со овластен сервис. |
| На екранот се прикажува "12.00".  | Имало прекин во струјата. Го поставува времето од денот.           |

### Проблем

### Проверете дали...

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Светилката не работи. | Светилката е неисправна. |
|-----------------------|--------------------------|

### 13.2 Податоци за сервис

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 се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

### Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.)           | ..... |
| Број на производ (PNC) | ..... |
| Сериски број (S.N.)    | ..... |

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ\*

|                                                                             |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Име на снабдувачот                                                          | Electrolux           |
| Идентификација на модел                                                     | EZB3400AOX 944064908 |
| Показател за енергетска ефикасност                                          | 94.9                 |
| Класа на енергетска ефикасност                                              | A                    |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим         | 0.83 kWh/циклус      |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор | 0.75 kWh/циклус      |
| Број на празнини                                                            | 1                    |
| Извор на топлина                                                            | Електрицитет         |
| Волумен                                                                     | 57 l                 |
| Вид печка                                                                   | Вградена печка       |
| Маса                                                                        | 28.6 kg              |

\* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Република Белорусија согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.

За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на плин и скари - Методи за мерење на работата.

### 14.2 Штедење на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

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

#### Готвење со вентилатор

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

#### Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за затоплување храна.

#### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да го одржите јадењето топло.

### **Печете со влажен воздух**

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## **15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА**

Рециклирајте ги материјалите со симболот

 Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



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

**[www.electrolux.com/support](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..... | 220 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 221 |
| 3. INSTALACJA.....                          | 224 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 225 |
| 5. PANEL STEROWANIA.....                    | 226 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 226 |
| 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 227 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 228 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 230 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE.....                  | 231 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 231 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 238 |
| 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 241 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 242 |

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

### 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)                            | 580 (600) mm |
| Szerokość szafki                                                                            | 560 mm       |
| Głębokość szafki                                                                            | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia                                                        | 589 mm       |
| Wysokość tylnej części urządzenia                                                           | 570 mm       |
| Szerokość przedniej części urządzenia                                                       | 594 mm       |
| Szerokość tylnej części urządzenia                                                          | 558 mm       |
| Głębokość urządzenia                                                                        | 561 mm       |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy                                                     | 540 mm       |
| Głębokość z otwartymi drzwiami                                                              | 1007 mm      |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560x20 mm    |
| Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu              | 1100 mm      |
| Wkręty mocujące                                                                             | 4x25 mm      |

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający.

### **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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm²) |
|-------------------|-------------------------|
| maksymalnie 1380  | 3 x 0.75                |
| maksymalnie 2300  | 3 x 1                   |
| maksymalnie 3680  | 3 x 1.5                 |

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

## 2.3 Użytkowanie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani

przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplaścić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- 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, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

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

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych

- (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

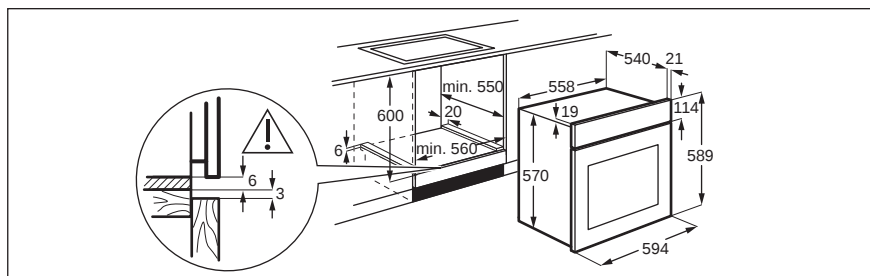
# 3. INSTALACJA

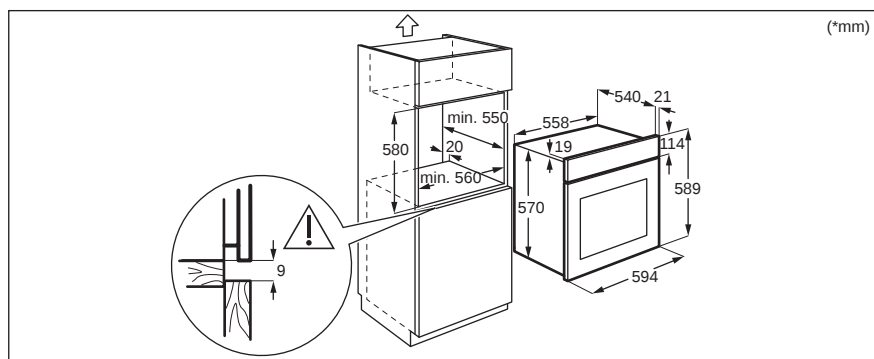


### OSTRZEŻENIE!

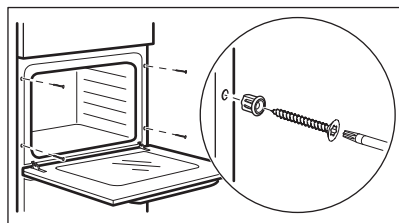
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Zabudowa



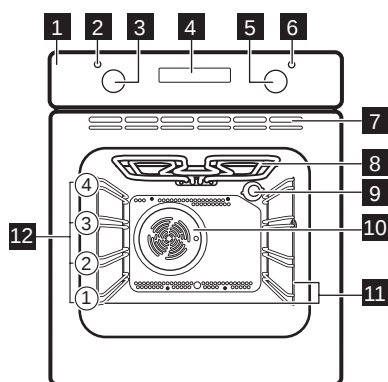


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



# 4. OPIS URZĄDZENIA

## 4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

## 4.2 Wyposażenie

- Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Głęboka blacha**

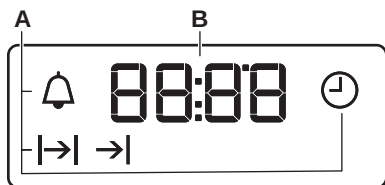
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

## 5. PANEL STEROWANIA

### 5.1 Pola czujników/przyciski

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| —                                                                                 | Ustawianie czasu.          |
|  | Ustawianie funkcji zegara. |
| +                                                                                 | Ustawianie czasu.          |

### 5.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Wyłącznik czasowy

## 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

Ustawić aktualną godzinę



Krok 2

Wyczyścić piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nacisnąć: .</li> <li>2.  – nacisnąć, aby ustawić godzinę. Nacisnąć: .</li> <li>3.  – nacisnąć, aby ustawić minuty. Nacisnąć: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.</li> <li>2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .</li> <li>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .</li> <li>3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.              |
| <b>Krok 2</b> | Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.                                       |
| <b>Krok 3</b> | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

### 7.2 Funkcje pieczenia

#### Funkcja piekar- Zastosowanie nika

**0**

Piekarnik jest wyłączony.

Położenie wyłączenia



Oświetlenie piekarnika

Do włączania oświetlenia.



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.

#### Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Termoobieg wilgotny

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



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



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 przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

## Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.

### 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy

efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Funkcje zegara

| Funkcja zegara                                                                                        | Zastosowanie                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Aktualna godzina | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.                                                                                                                 |
| <br>Czas trwania     | Ustawianie czasu pracy piekarnika.                                                                                                                                       |
| <br>Koniec           | Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.                                                                                                                               |
| <br>Opóźnienie       | Połączenie funkcji: Czas trwania i Koniec.                                                                                                                               |
| <br>Minutnik        | Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

#### Jak zmienić: Aktualna godzina

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

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

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

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

### Jak ustawić: Czas trwania

**Krok 1** Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3** ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Wyświetlacz pokazuje: .

 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

**Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Koniec

**Krok 1** Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3** ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Wyświetlacz pokazuje: .

 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

**Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Opóźnienie

**Krok 1** Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3** ,  – nacisnąć aby ustawić czas dla funkcji: Czas trwania.

**Krok 4** Nacisnąć: .

**Krok 5** ,  – nacisnąć aby ustawić czas dla funkcji: Koniec.

**Krok 6** Nacisnąć: .  
O ustawionej godzinie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik się wyłączy.

**Krok 7** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

**Krok 8** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Minutnik

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

## Jak ustawić: Minutnik

**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 dźwiękowy.

**Krok 4** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## Jak anulować: Funkcje zegara

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

**Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać: .  
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

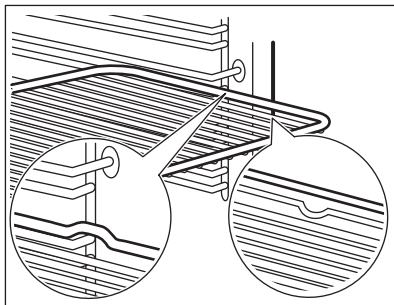
Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

## 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

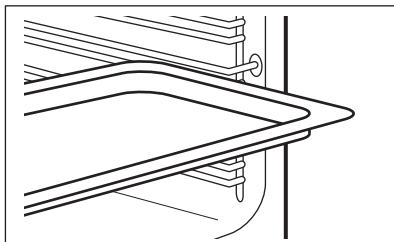
### Ruszt:

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



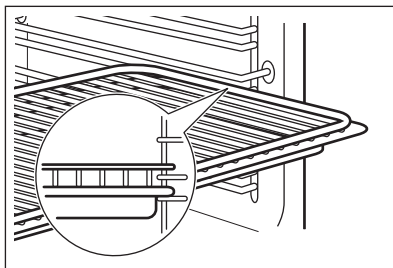
### Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



**Ruszt, Głęboka blacha:**

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



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

### 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na czterech poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulację pary. System ten, dzięki obecności pary,

umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

**Pieczenie ciast**

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

**Pieczenie mięsa i ryb**

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej

blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

### Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

## 11.2 Pieczenie ciast i mięs

|  CIASTA | Górna/dolna grzałka                                                                    |                                                                                   | Termoobiegr                                                                            |                                                                                   |  (min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Ciasta ucierane                                                                         | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 i 3)                                                                         | 45 - 60                                                                                 | Foremka do ciasta                                                                 |
| Krusze ciasto                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 i 3)                                                                         | 24 - 34                                                                                 | Foremka do ciasta                                                                 |
| Sernik                                                                                  | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm                                                        |
| Strudel                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Tarta z dżemem                                                                          | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm                                                        |
| Ciasto owocowe                                                                          | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 155                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm                                                        |
| Keks / Ciasto owocowe z dużą ilością owoców                                             | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 20 cm                                                        |
| Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik                                             | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                 | Forma do chleba                                                                   |
| Ciasteczka, nagrzać pusty piekarnik                                                     | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                 | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Bezy                                                                                    | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik                                                     | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                 | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Ciasto ptysiowe, nagrzać pusty piekarnik                                                | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                 | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Tarty płaskie                                                                           | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 20 cm                                                        |
| Biszkopt królowej Wiktorii                                                              | 180                                                                                    | 1 lub 2                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                 | Foremka do ciasta, Ø 20 cm                                                        |

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

|  <b>CHLEB I PIZZA</b> | Górna/dolna grzałka                                                                       |                                                                                   | Termoobieg                                                                                |                                                                                   | <br>(min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda                                                                   | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne                                                   | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Forma do chleba                                                                   |
| Bułki, 6-8 bułek                                                                                      | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 i 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |
| Pizza                                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Głęboka blacha                                                                    |
| Drożdżówki                                                                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Blacha do pieczenia ciasta                                                        |

Użyć foremki do ciasta.

|  <b>TARTY</b> | Górna/dolna grzałka                                                                       |                                                                                   | Termoobieg                                                                                |                                                                                   | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Tarta makaronowa                                                                              | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Zapiekanka warzywna                                                                           | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Quiche                                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lasagne                                                                                       | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Cannelloni                                                                                    | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Pudding Yorkshire, 6 foremek do puddingu, nagrzać pusty piekarnik                             | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Użyć drugiego poziomego piekarnika.

Użyć rusztu.

|  <b>MIEŚO</b> | Górna/dolna grzałka                                                                         |  | Termoobieg                                                                                  |  | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Wołowina                                                                                        | 200                                                                                         |  | 190                                                                                         |  | 50 - 70                                                                                      |
| Wieprzowina                                                                                     | 180                                                                                         |  | 180                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |
| Cielęcina                                                                                       | 190                                                                                         |  | 175                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |

|  MIĘSO | Górna/dolna grzałka                                                                       |  | Termoobieg                                                                                |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona                                             | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 44 - 50                                                                                    |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona                                           | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 51 - 55                                                                                    |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona                                            | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 55 - 60                                                                                    |

|  MIĘSO | Górna/dolna grzałka                                                                       |                                                                                   | Termoobieg                                                                                |                                                                                   | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Łopátka wieprzowa, ze skórą                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Golonka wieprzowa, 2 porcje                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Udziec jagnięcy                                                                        | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Cały kurczak                                                                           | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Cały indyk                                                                             | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Cała kaczka                                                                            | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Cała gęś                                                                               | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Królik, pokrojony na kawałki                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Zając, pokrojony na kawałki                                                            | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Cały bażant                                                                            | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  RYBY | Górna/dolna grzałka                                                                         |                                                                                     | Termoobieg                                                                                  |                                                                                     | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby                                                               | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 i 3)                                                                           | 40 - 55                                                                                      |
| Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów                                                            | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 i 3)                                                                           | 35 - 60                                                                                      |

### 11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć trzeciego poziomego piekarnika.

Ustawić temperaturę 250°C.

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

## 11.4 Turbo grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Ustawić temperaturę 200°C.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>1. strona</b> | <br><b>(min)</b><br><b>2. strona</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieczeń rolowana z indyka                                                        | 1                                                                                                | 30 - 40                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                               |
| Kurczak, połowa, 2                                                               | 1                                                                                                | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 30                                                                                                               |
| Udka kurczaka, 6 szt.                                                            | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 15 - 18                                                                                                               |
| Przepiórka, 4 szt.                                                               | 0.5                                                                                              | 25 - 30                                                                                                               | 20 - 25                                                                                                               |
| Zapiekanka warzywna                                                              | -                                                                                                | 20 - 25                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Przegrzeczki                                                                     | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Makrela, 2 - 4                                                                   | -                                                                                                | 15 - 20                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                               |
| Ryba pokrojona w dzwonka, 4 - 6                                                  | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 8 - 10                                                                                                                |

## 11.5 Rozmrażanie

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

## 11.6 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

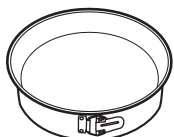
Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni.

Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



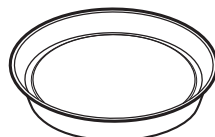
**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



**Kokilki**

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm



**Forma do tarty**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.7 Termoobieg wilgotny

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Słodkie bułeczki, 12 szt.                                                        | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Bułki, 9 szt.                                                                    | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg                                                          | ruszt                                                                             | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rolada biszkoptowa                                                               | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Suflet, 6 szt.                                                                   | ceramiczne kokilki na ruszcie                                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Biszkoptowy spód tarty                                                           | forma do tarty na ruszcie                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Biszkopt królowej Wiktorii                                                       | naczynie do pieczenia na ruszcie                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Gotowana ryba, 0,3 kg                                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Filet rybny, 0,3 kg                                                              | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Mięso z wody, 0,25 kg                                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Szaszłyk, 0,5 kg                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Ciasteczka, 16 szt.                                                              | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makaroniki, 20 szt.                                                              | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Babeczki, 12 szt.                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Ciasto na słono, 16 szt.                                                         | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                       | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Babeczki, 8 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Omlet wegetariański                                                              | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze                                              | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                     |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm                                                     | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                                     |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                              | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                     |
| Ciasteczka maślane                                                               | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.                                                                                                                          |
| Tosty, 4-6 szt.                                                                  | Grill                                                                             | Ruszt                                                                             | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 2-4 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona                                        | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.                                                                                                                          |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg                                                    | Grill                                                                             | Ruszt i ociekacz                                                                  | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczące**

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



#### Codziennie użytkowanie

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

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



#### Wyposażenie

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

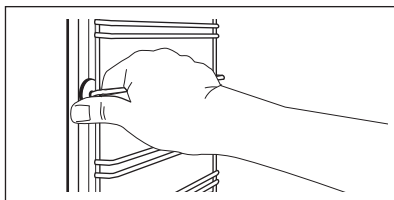
Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

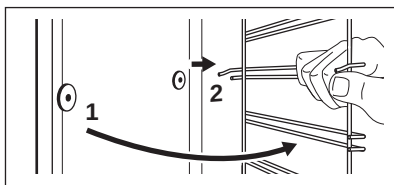
**Krok 1** Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.



## 12.3 Sposób demontażu i montażu: Blokada

W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich

wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



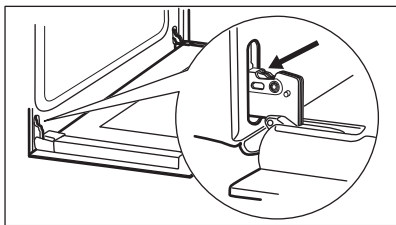
#### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

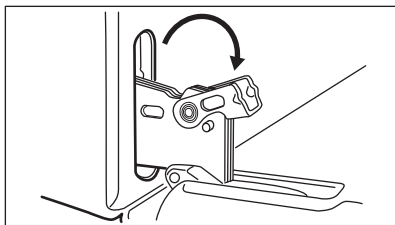
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

**Krok 2**

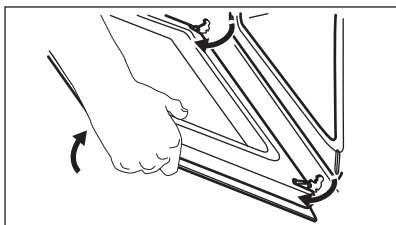
Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



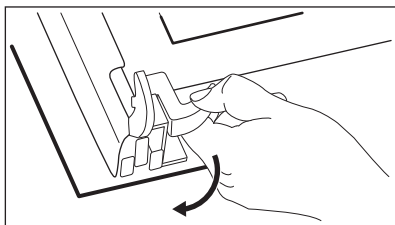
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



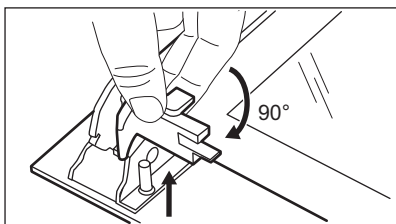
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



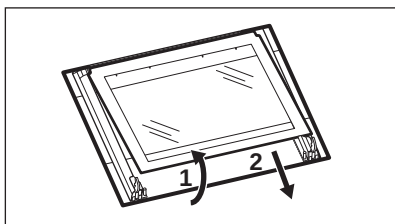
**Krok 5** Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



**Krok 6** Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.

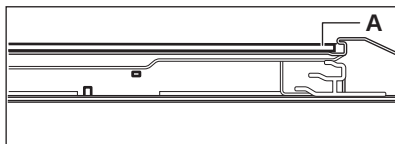


**Krok 7** Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.



**Krok 8** Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 12.4 Sposób wymiany: Oświetlenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

### 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, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C). |
| <b>Krok 4</b> | Zamontować klosz.                                                                                           |

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

| Problem                          | Sprawdzić, czy...                                                           |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie nagrzewa się.      | Zadziałał bezpiecznik.                                                      |
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona. | Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |

| Problem                                          | Sprawdzić, czy...                                           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie bieżącej godziny. |
| Nie działa oświetlenie.                          | Żarówka oświetlenia jest przepalona.                        |

### 13.2 Informacje serwisowe

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

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

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

|                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nazwa dostawcy                                                        | Electrolux            |
| Oznaczenie modelu                                                     | EZB3400AOX 944064908  |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                   | 94.9                  |
| Klasa efektywności energetycznej                                      | A                     |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym     | 0.83 kWh/cykl         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.75 kWh/cykl         |
| Liczba komór                                                          | 1                     |
| Źródło ciepła                                                         | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność                                                             | 57 l                  |
| Typ piekarnika                                                        | Piekarnik do zabudowy |
| Masa                                                                  | 28.6 kg               |

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

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

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

### 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

#### Pieczenie z termoobiegiem

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

#### Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło reszkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

#### Utrzymywanie temperatury potraw

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

#### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

## NE GÂNDIM LA DVS

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

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



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

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



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

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



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

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

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 245 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 246 |
| 3. INSTALAREA.....                   | 249 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 250 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 250 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 251 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 251 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 252 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 254 |
| 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....        | 255 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 256 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 263 |
| 13. DEPANAREA.....                   | 265 |
| 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 266 |

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Siguranța generală

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)

580 (600) mm

Lățimea cabinetului

560 mm

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Adâncimea cabinetului                                                                                   | 550 (550) mm |
| Înălțimea feței aparatului                                                                              | 589 mm       |
| Înălțimea spatelui aparatului                                                                           | 570 mm       |
| Lățimea feței aparatului                                                                                | 594 mm       |
| Lățimea spatelui aparatului                                                                             | 558 mm       |
| Adâncimea aparatului                                                                                    | 561 mm       |
| Adâncimea de încorporare a aparatului                                                                   | 540 mm       |
| Adâncimea cu ușa deschisă                                                                               | 1007 mm      |
| Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos    | 560x20 mm    |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate | 1100 mm      |
| Șuruburile de montaj                                                                                    | 4x25 mm      |

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm²) |
|-------------------|--------------------------|
| maxim 1380        | 3 x 0.75                 |
| maxim 2300        | 3 x 1                    |
| maxim 3680        | 3 x 1.5                  |

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## **2.4 Îngrijirea și curățarea**



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

## **2.5 Iluminarea interioară**



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



**AVERTISMENT!**  
Pericol de vătămare sau sufocare.

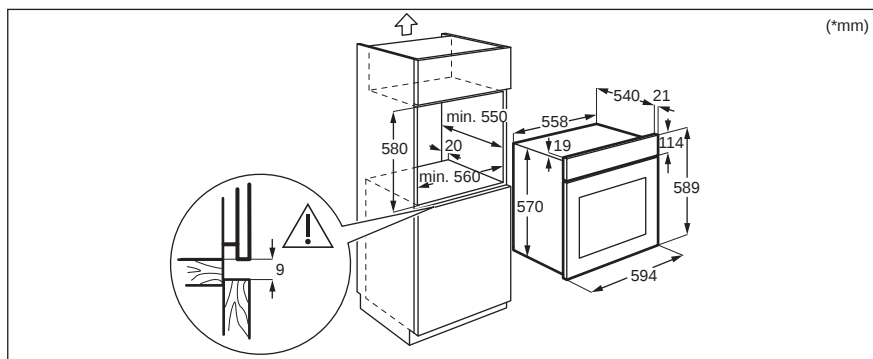
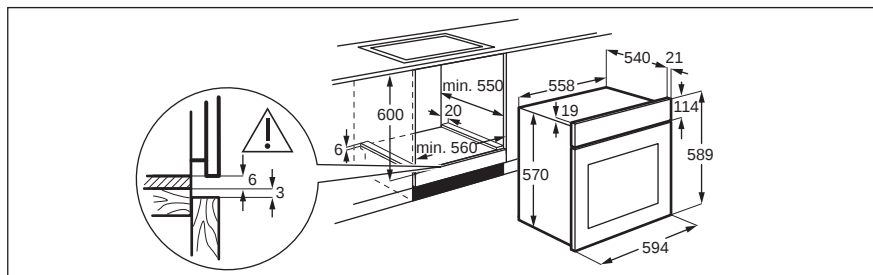
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. INSTALAREA

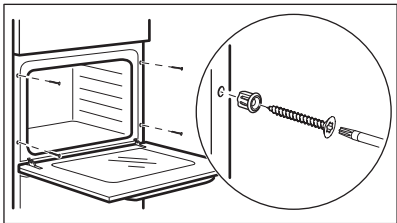


**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Încorporarea

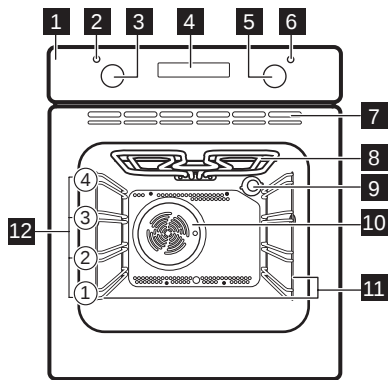


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

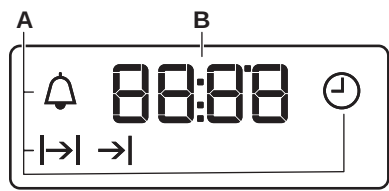
- **Cratiță adâncă**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Câmpuri cu senzor / Butoane

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| — | Pentru a seta timpul.         |
| ⌚ | Pentru a seta o funcție ceas. |
| + | Pentru a seta timpul.         |

5.2 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

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

| <br>Etapa 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <br>Etapa 2                                                                               | <br>Etapa 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Setați ceasul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Curățați cuptorul                                                                                                                                                          | Preîncălziți cuptorul gol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1. Apăsați: <br>2.  ,  - apăsați pentru a seta ora. Apăsați: <br>3.  ,  - apăsați pentru a seta minutele. Apăsați:  | 1. Scoateți din cuptor toate accesoriiile și suporturile pentru raftul mobil.<br>2. Curățați cuptorul și accesoriiile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. | 1. Setați temperatura maximă a funcției: <br>Ora: 1 h.<br>2. Setați temperatura maximă a funcției: <br>Ora: 15 min.<br>3. Setați temperatura maximă a funcției: <br>Ora: 15 min. |
| Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriiile și suporturile raftului detașabil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

|         |                                                                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Etapa 1 | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| Etapa 2 | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.                                      |

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

## 7.2 Funcții de gătire

| Funcția cupto-<br>rului                                                             | Aplicație                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Cuptorul este oprit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziția oprit                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Pentru a aprinde becul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Iluminare cuptor                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.                                                                                                                                                        |
| Aer cald cu ventilație                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed. |
| Aer cald umed                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Încălzire jos                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.                                                                                                                                                                                            |
| Decongelare                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Funcția cupto-<br>rului                                                           | Aplicație                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.                       |
| Grill                                                                             |                                                                                                          |
|  | Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.                         |
| Grill rapid                                                                       |                                                                                                          |
|  | Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire. |
| Gatire intensiva                                                                  |                                                                                                          |
|  | Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.                                    |
| Încălzire sus și jos                                                              |                                                                                                          |

## 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

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

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

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

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

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

| Funcția ceasului                                                                                       | Aplicație                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Timp de terminare | Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului.                                                                                                                                 |
| <br>Temporizare       | Pentru combinarea funcțiilor: Durata și Timp de terminare.                                                                                                                        |
| <br>Cronometru        | Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |

## 8.2 Modul de utilizare: Funcțiile ceasului

### Cum se schimbă: Ora curentă

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

**Etapa 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Etapa 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru ora încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

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

### Modul de utilizare: Durata

**Etapa 1** Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

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

**Etapa 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de utilizare: Timp de terminare

**Etapa 1** Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

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

**Etapa 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de utilizare: Temporizare

**Etapa 1**      Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**       - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Etapa 3**       ,  - apăsați pentru a seta durata pentru: Durata.

**Etapa 4**      Apăsați: .

**Etapa 5**       ,  - apăsați pentru a seta durata pentru: Timp de terminare.

**Etapa 6**      Apăsați:   
La ora setată este emis un semnal sonor și cuptorul se oprește.

**Etapa 7**      Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 8**      Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de utilizare: Cronometru

**Etapa 1**       - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

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

**Etapa 3**      Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 4**      Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Anularea: Funcțiile ceasului

**Etapa 1**       - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Etapa 2**      Apăsați lung:   
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind  
siguranța.

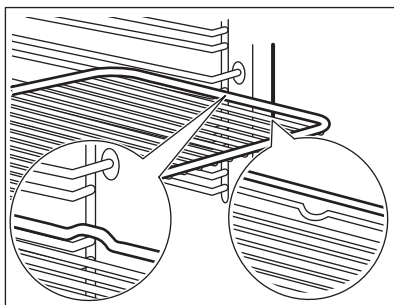
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește  
siguranța. Proeminențele sunt, de

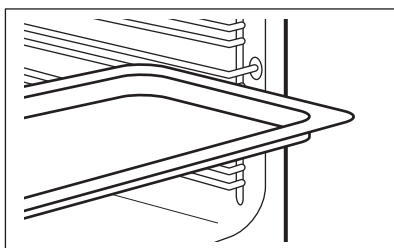
asemenea, dispozitive anti-răsturnare.  
Muchia ridicată din jurul raftului împiedică  
alunecarea vaselor de pe raft.

**Raft sârmă:**

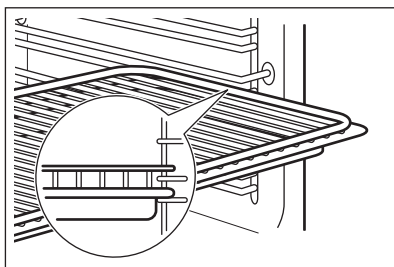
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

**Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

**Raft sârmă, Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

### 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

#### Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

#### Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătearea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

#### Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

### 11.2 Coacere și frigere

|  <b>PRĂJITURI</b> | Încălzire sus și jos                                                                        |                                                                                     | Aer cald cu ventilație                                                                      |                                                                                     | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |                                                                                     |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul                                                                | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2 (1 și 3)                                                                          | 45 - 60                                                                                      | Formă de prăjitură                                                                  |
| Aluat fraged                                                                                        | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2 (1 și 3)                                                                          | 24 - 34                                                                                      | Formă de prăjitură                                                                  |
| Prăjitură cu brânză și lapte bătut                                                                  | 170                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 80                                                                                      | Formă de prăjitură, Ø 26 cm                                                         |
| Strudel                                                                                             | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 150                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 80                                                                                      | Tavă de gătit                                                                       |
| Tartă cu gem                                                                                        | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                                      | Formă de prăjitură, Ø 26 cm                                                         |
| Prajitura cu fructe                                                                                 | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 155                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 70                                                                                      | Formă de prăjitură, Ø 26 cm                                                         |

|  PRĂJITURI | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Prăjitură pentru Crăciun / Tort cu multe fructe                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Formă de prăjitură, Ø 20 cm                                                       |
| Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol                                              | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Formă de pâine                                                                    |
| Biscuiți, preîncălziți cuptorul gol                                                        | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Tavă de gătit                                                                     |
| Bezele                                                                                     | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Tavă de gătit                                                                     |
| Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol                                                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | Tavă de gătit                                                                     |
| Choux a la creme sau ecleruri, preîncălziți cuptorul gol                                   | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Tavă de gătit                                                                     |
| Tarte                                                                                      | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Formă de prăjitură, Ø 20 cm                                                       |
| Sandviș Victoria                                                                           | 180                                                                                       | 1 sau 2                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                    | Formă de prăjitură, Ø 20 cm                                                       |

Preîncălziți cuptorul gol.

|  PÂINE ȘI PIZZA | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Pâine de seară, preîncălzirea nu este necesară                                                  | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Formă de pâine                                                                    |
| Chifle, 6 - 8 chifle                                                                            | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 și 3)                                                                        | 25 - 40                                                                                    | Tavă de gătit                                                                     |
| Pizza                                                                                           | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Tavă adâncă                                                                       |
| Pateuri                                                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Tavă de gătit                                                                     |

Folosiți forma pentru prăjituri.

|  TARTE CU FRUCTE | Încălzire sus și jos                                                                        |                                                                                     | Aer cald cu ventilație                                                                      |                                                                                     | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Tarte cu paste                                                                                     | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 40 - 50                                                                                      |

|  <b>TARTE CU FRUCTE</b> | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Tarte cu legume                                                                                         | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Tarte tip Quiche                                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lasagne                                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Paste Cannelloni                                                                                        | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Budincă Yorkshire, 6 forme de budincă, preîncălziți cuptorul gol                                        | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

|  <b>CARNE</b> | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Vită                                                                                          | 200                                                                                       |                                                                                   | 190                                                                                       |                                                                                   | 50 - 70                                                                                    |
| Porc                                                                                          | 180                                                                                       |                                                                                   | 180                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                   |
| Vitel                                                                                         | 190                                                                                       |                                                                                   | 175                                                                                       |                                                                                   | 90 - 120                                                                                   |
| Friptură de vită englezească, în sânge                                                        | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 44 - 50                                                                                    |
| Friptură de vită englezească, gătită mediu                                                    | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 51 - 55                                                                                    |
| Friptură de vită englezească, bine făcută                                                     | 210                                                                                       |                                                                                   | 200                                                                                       |                                                                                   | 55 - 60                                                                                    |

|  <b>CARNE</b> | Încălzire sus și jos                                                                        |                                                                                     | Aer cald cu ventilație                                                                      |                                                                                     | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Spată de porc, cu șorici                                                                        | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 120 - 150                                                                                    |
| Pulpă de porc, 2 bucăți                                                                         | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 100 - 120                                                                                    |
| Pulpă de miel                                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 110 - 130                                                                                    |
| Pui întreg                                                                                      | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 200                                                                                         | 2                                                                                   | 70 - 85                                                                                      |
| Curcan, întreg                                                                                  | 180                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 1                                                                                   | 210 - 240                                                                                    |
| Rață, întreagă                                                                                  | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 2                                                                                   | 120 - 150                                                                                    |
| Gâscă, întreagă                                                                                 | 175                                                                                         | 1                                                                                   | 160                                                                                         | 1                                                                                   | 150 - 200                                                                                    |
| Iepure, tăiat bucăți                                                                            | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2                                                                                   | 60 - 80                                                                                      |

|  <b>CARNE</b> | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Iepure, tăiat bucăți                                                                          | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Fazan întreg                                                                                  | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  <b>PEȘTE</b> | Încălzire sus și jos                                                                      |                                                                                   | Aer cald cu ventilație                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 și 3)                                                                        | 40 - 55                                                                                    |
| Ton / Somon, 4 - 6 fileuri                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2 (1 și 3)                                                                        | 35 - 60                                                                                    |

### 11.3 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Setați temperatura la 250 °C.

|  <b>GRĂTAR</b> | <br>(kg) | <br>(min) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                           | Pe o parte                                                                                 | Pe cealaltă parte                                                                          |
| File bucăți, 4 bucăți                                                                          | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                    | 12 - 14                                                                                    |
| Friptură de vită, 4 bucăți                                                                     | 0.6                                                                                       | 10 - 12                                                                                    | 6 - 8                                                                                      |
| Cârnați, 8                                                                                     | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                    | 10 - 12                                                                                    |
| Cotlet de porc, 4 bucăți                                                                       | 0.6                                                                                       | 12 - 16                                                                                    | 12 - 14                                                                                    |
| Pui, jumătate, 2                                                                               | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                    | 25 - 30                                                                                    |
| Kebab, 4                                                                                       | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                    | 10 - 12                                                                                    |
| Piept de pui, 4 bucăți                                                                         | 0.4                                                                                       | 12 - 15                                                                                    | 12 - 14                                                                                    |
| Burgeri, 6                                                                                     | 0.6                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                          |
| File de pește, 4 bucăți                                                                        | 0.4                                                                                       | 12 - 14                                                                                    | 10 - 12                                                                                    |
| Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6                                                                | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                      | -                                                                                          |
| Pâine prăjită, 4 - 6                                                                           | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                      | 2 - 3                                                                                      |

### 11.4 Gatire intensiva

Preîncălziți cuptorul gol.

Setați temperatura la 200 °C.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

|  |  |  | (min)      |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   | (kg)       |                   |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| Ruladă de carne, curcan                                                          | 1                                                                                 |                                                                                   | 30 - 40    | 20 - 30           |
| Pui, jumătate, 2                                                                 | 1                                                                                 |                                                                                   | 25 - 30    | 20 - 30           |
| Pulpe de pui, 6 bucăți                                                           | -                                                                                 |                                                                                   | 15 - 20    | 15 - 18           |
| Prepeliță, 4 bucăți                                                              | 0.5                                                                               |                                                                                   | 25 - 30    | 20 - 25           |
| Legume gratinate                                                                 | -                                                                                 |                                                                                   | 20 - 25    | -                 |
| Scoici                                                                           | -                                                                                 |                                                                                   | 15 - 20    | -                 |
| Macrou, 2 - 4                                                                    | -                                                                                 |                                                                                   | 15 - 20    | 10 - 15           |
| Pește bucăți, 4 - 6                                                              | 0.8                                                                               |                                                                                   | 12 - 15    | 8 - 10            |

11.5 Decongelare

|  |  |  |  |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                         |
|                                                                                  | (kg)                                                                              | Timp de decongelare (min)                                                         | Timp suplimentar de decongelare (min)                                             |                                                                                                         |
| Pui                                                                              | 1                                                                                 | 100 - 140                                                                         | 20 - 30                                                                           | Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne                                                                            | 1                                                                                 | 100 - 140                                                                         | 20 - 30                                                                           | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.                                                               |
|                                                                                  | 0.5                                                                               | 90 - 120                                                                          |                                                                                   |                                                                                                         |
| Frișcă                                                                           | 2 x 0,2                                                                           | 80 - 100                                                                          | 10 - 15                                                                           | Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.                                |
| Păstrăv                                                                          | 0.15                                                                              | 25 - 35                                                                           | 10 - 15                                                                           | -                                                                                                       |
| Căpșuni                                                                          | 0.3                                                                               | 30 - 40                                                                           | 10 - 20                                                                           | -                                                                                                       |
| Unt                                                                              | 0.25                                                                              | 30 - 40                                                                           | 10 - 15                                                                           | -                                                                                                       |
| Prăjitură                                                                        | 1.4                                                                               | 60                                                                                | 60                                                                                | -                                                                                                       |

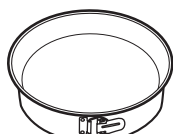
11.6 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine

căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



**Tigaie de pizza**



**Tavă de copt**



**Ramekin-uri**



**Tavă rotundă pentru tarte**

Întunecată, ne-reflexivă  
Diametru de 28 cm

Întunecată, ne-reflexivă  
Diametru de 26 cm

Vitroceramică  
Diametru de 8 cm,  
Înălțime de 5 cm

Întunecată, ne-reflexivă  
Diametru de 28 cm

## 11.7 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri dulci, 12 bucăți                                                         | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rulouri, 9 bucăți                                                                | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, congelată, 0,35 kg                                                        | raft sarma                                                                        | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Ruladă                                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Negresă                                                                          | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Soufflê, 6 bucăți                                                                | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Blat de pandișpan                                                                | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Sandviș Victoria                                                                 | vas de copt pe raft de sârmă                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pește fiert, 0,3 kg                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pește întreg, 0,2 kg                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| File de pește, 0,3 kg                                                            | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Carne fiartă, 0,25 kg                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Șașlăc, 0,5 kg                                                                   | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Prăjituri, 16 bucăți                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pricomigdale, 20 bucăți                                                          | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Brioșe, 12 bucăți                                                                | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Patiserie sărată, 16 bucăți                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Fursecuri, 20 bucăți                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tarte mici, 8 bucăți                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Legume, fierte, 0,4 kg                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Omletă vegetariană                                                               | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg                                                     | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă                                               | Încălzire sus și jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                 | Încălzire sus și jos                                                              | Raft de sârmă                                                                     | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                 |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm                                         | Încălzire sus și jos                                                              | Raft de sârmă                                                                     | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Biscuit sfărâmișos                                                               | Încălzire sus și jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.                                          |
| Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți                                                      | Grill                                                                             | Raft de sârmă                                                                     | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte                                    | Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.                                           |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                               |
| Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg                                                 | Grill                                                                             | Raft de sârmă și tavă de colectare                                                | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute. |

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

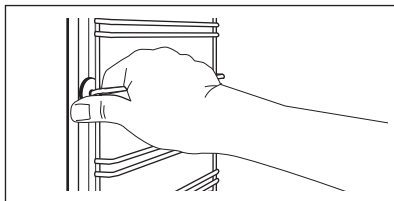
Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

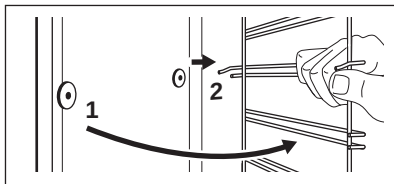
**Etapa 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**Etapa 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Etapa 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și scoateți-o în afară.

**Etapa 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.



## 12.3 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la

„Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



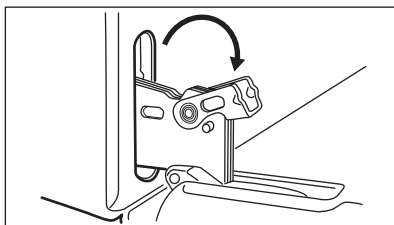
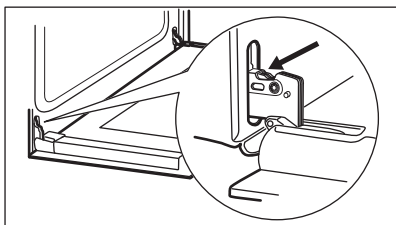
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

**Etapa 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

**Etapa 2**

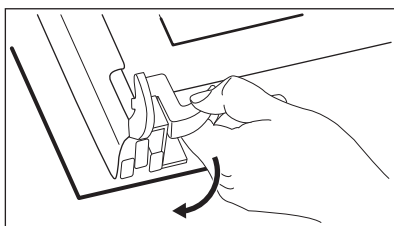
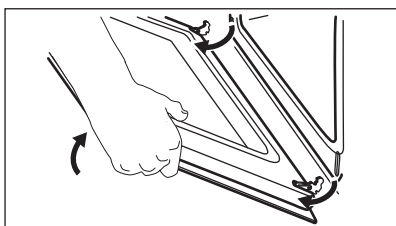
Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



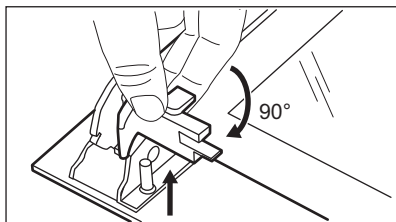
**Etapa 3** Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

**Etapa 4**

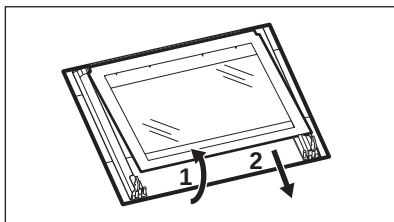
Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



**Etapa 5** Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



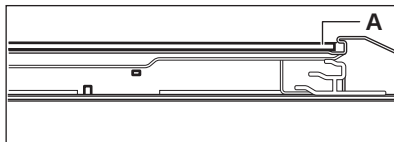
**Etapa 6** Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



**Etapa 7** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Etapa 8** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## 12.4 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

### Becul din spate

**Etapa 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

**Etapa 2** Curățați capacul de sticlă.

**Etapa 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.

**Etapa 4** Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă                         | Verificați dacă...                                               |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu se încălzește.       | Siguranța este arsă.                                             |
| Garnitura ușii este deteriorată. | Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat. |
| Afișajul indică „12.00”.         | Alimentarea a fost întreruptă. Setati timpul.                    |

| Problemă               | Verificați dacă... |
|------------------------|--------------------|
| Becul nu funcționează. | Becul este ars.    |

### 13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

#### Vă recomandăm să notați datele aici:

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                      | ..... |
| Codul numeric al produsului (PNC) | ..... |
| Numărul de serie (S.N.)           | ..... |

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

|                                                                    |                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Numele furnizorului                                                | Electrolux           |
| Identificarea modelului                                            | EZB3400AOX 944064908 |
| Indexul de eficiență energetică                                    | 94.9                 |
| Clasă de eficiență energetică                                      | A                    |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional  | 0.83 kWh/ciclu       |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație | 0.75 kWh/ciclu       |
| Numărul de incinte                                                 | 1                    |
| Sursa de căldură                                                   | Energie electrică    |
| Volum                                                              | 57 l                 |
| Tipul cuptorului                                                   | Cuptor încastrat     |
| Masă                                                               | 28.6 kg              |

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Regulamentele UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

### Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## 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..... | 269 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 270 |
| 3. ИНСТАЛАЦИЈА.....               | 273 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 274 |
| 5. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 275 |
| 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 275 |
| 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 276 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 277 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 279 |
| 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....         | 280 |
| 11. КОРИСНИ САВЕТИ.....           | 280 |
| 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 287 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 290 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 291 |

## 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 овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- 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.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу 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 рерне отварају без ограничења.
- 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) | 580 (600) mm |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Ширина кухињског елемента | 560 mm |
|---------------------------|--------|

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Дубина кухињског елемента                                                       | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја                                                    | 589 mm       |
| Висина задње стране уређаја                                                     | 570 mm       |
| Ширина предње стране уређаја                                                    | 594 mm       |
| Ширина задње стране уређаја                                                     | 558 mm       |
| Дубина уређаја                                                                  | 561 mm       |
| Дубина уграђеног уређаја                                                        | 540 mm       |
| Дубина са отвореним вратима                                                     | 1007 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       | 1100 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 само са мрежним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или за мениу 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: Можете такође погледати у табели следеће податке:

| Укупна снага (W) | Пресек кабла (mm²) |
|------------------|--------------------|
| максимално 1380  | 3 x 0.75           |
| максимално 2300  | 3 x 1              |
| максимално 3680  | 3 x 1.5            |

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаливим 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 стављати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.

– Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.

- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај постављен иза комада намештаја са плочом (нпр. иза врата), постарајте се да врата никада не буду затворена када уређај ради. Иза затворене табле намештаја се могу накупити топлота и влага које могу да оштете уређај, намештај или под. Немојте затварати таблу на комаду намештаја док се уређај потпуно не охлади након употребе.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..

- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

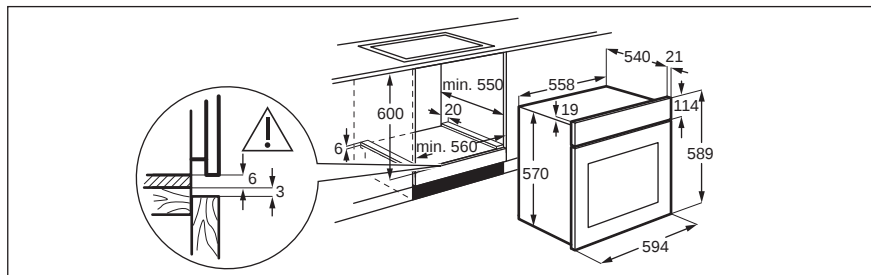
# 3. ИНСТАЛАЦИЈА

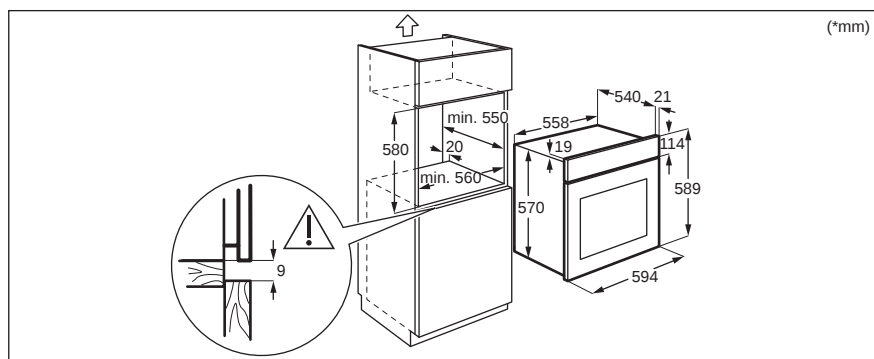


### УПОЗОРЕЊЕ!

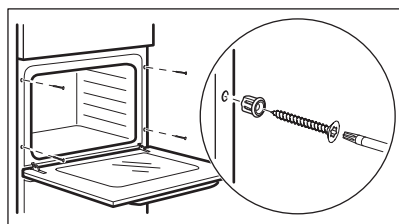
Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање



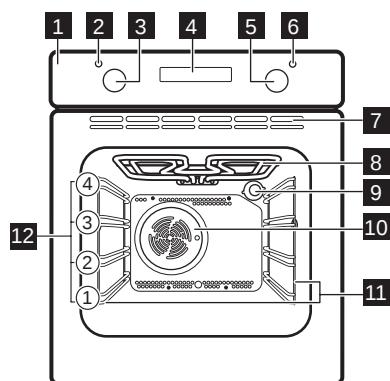


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Лампица/симбол напајања
- 3 Командно дугме за функције загревања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме за температуру
- 6 Индикатор/симбол температуре
- 7 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Положаји решетке

## 4.2 Прибор

- Решеткаста полица

За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

- Грил / дубоки тигањ

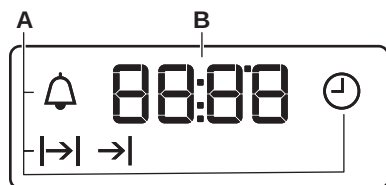
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

### 5.1 Сензорска поља / дугмад

|                                                                                   |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| —                                                                                 | Да бисте подесили време.          |
|  | За подешавање функције часовника. |
| +                                                                                 | Да бисте подесили време.          |

### 5.2 Дисплеј



А. Функције сата

В. 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. Уверите се да је просторија проветрена.



Корак 1

Подесите сат



Корак 2

Очистите рерну



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Притисните: .</li> <li>2.  - притисните да подесите сат. Притисните: .</li> <li>3.  - притисните да подесите минуте. Притисните: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.</li> <li>2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлим водом и благим детецентом.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подесите максималну температуру за функцију: .<br/>Време: 1 h.</li> <li>2. Подесите максималну температуру за функцију: .<br/>Време: 15 min.</li> <li>3. Подесите максималну температуру за функцију: .<br/>Време: 15 min.</li> </ol> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетке које се скидају у рерну.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функција загревања

- |                |                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Корак 1</b> | Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.            |
| <b>Корак 2</b> | Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.                                         |
| <b>Корак 3</b> | Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну. |

### 7.2 Функције загревања

| Функција рерне | Примена |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

0

Положај „искључено“

Рерна је искључена.



Светло

За укључивање лампице.



Печење уз равни вентил

За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Класично печење.

| Функција рерне | Примена |
|----------------|---------|
|----------------|---------|



Влажно печење уз вентил.

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Влажно печење уз вентил..



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.



Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



Грил

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Брзо гриловање

За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

| Функција рер-не | Примена |
|-----------------|---------|
|-----------------|---------|



Класично печење

За печење теста и меса на једном положају решетке.

### 7.3 Напомене за: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са

екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна 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 поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

| Функција сата                                                                                        | Примена                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Тачно време     | За подешавање, промену или проверу тачног времена.                                                                                               |
| <br>Трајање         | За подешавање времена рада рерне.                                                                                                                |
| <br>Време завршетка | За подешавање времена искључивања рерне.                                                                                                         |
| <br>Време одлагања  | За комбиновање функција: Трајање и Време завршетка.                                                                                              |
| <br>Тајмер         | За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена. |

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да промените: Тачно време

 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.

**Корак 1**  - узадно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 2**  - притисните да подесите време.  
После отприлике 5 секунди, треперење престаје и дисплеј приказује време.

 - узадно притискајте да бисте променили време.  - почиње да трепери.

### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узапоно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите трајање.

На дисплеју се приказује: .

 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да подесите: Време завршетка

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узапоно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време.

На дисплеју се приказује: .

 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да подесите: Време одлагања

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узапоно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време за: Трајање.

**Корак 4** Притисните: .

**Корак 5**  ,  - притисните да подесите време за: Време завршетка.

**Корак 6** Притисните: .

У подешено време чује се звучни сигнал и рерна се искључује.

**Корак 7** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 8** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да подесите: Тајмер

**Корак 1**  - узапоно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време.

Функција аутоматски стартује након 5 секунди.

Кад дође крај подешеном времену, чује се звучни сигнал.

### Како да подесите: Тајмер

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 4** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  - узаастопно притискајте док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите: .  
Функција сата се искључује након неколико секунди.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

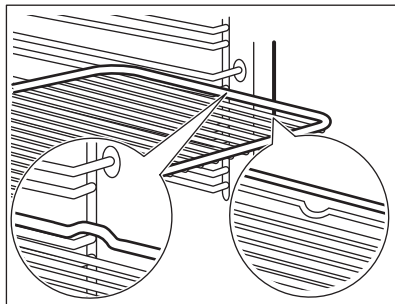
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

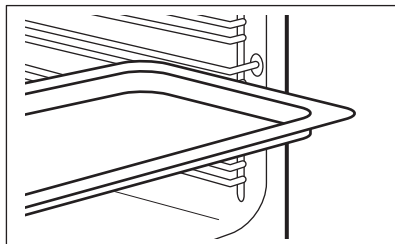
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



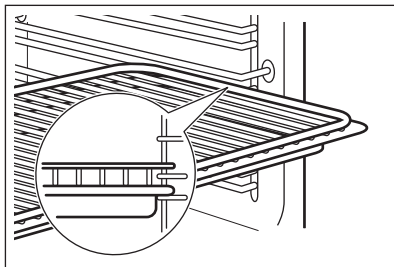
#### Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



**Решеткаста полица, Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

### 10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има четири нивоа решетке.

Решетке се броје од дна рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Доње таблице пружају вам стандардна подешавања температуре, времена печења и положаје полица.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

**Печење колача**

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

**Печење 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 одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

**Време кувања**

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања

## 11.2 Печење и пржење

Претходно загрејте празну перну.

|  ХЛЕБ И ПИЦА | Класично печење                                                                           |                                                                                   | Печење уз равни вентил                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Ражани хлеб, претходно загревање није потребно                                               | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Плех за хлеб                                                                      |
| Земичке, 6 - 8 земички                                                                       | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 и 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Плех за печење                                                                    |
| Пица                                                                                         | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Дубоки тигањ                                                                      |
| Чајна пецива                                                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Плех за печење                                                                    |

Користите калуп за колаче.

|  ФЛАНОВИ | Класично печење                                                                           |                                                                                   | Печење уз равни вентил                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Флан са тестенином                                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Флан са поврћем                                                                          | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Киш                                                                                      | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Лазанје                                                                                  | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Канелони                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Јоркширски пудинг, 6 калупа за пудинг, претходно загрејте празну рерну                   | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

|  МЕСО | Класично печење                                                                             |  | Печење уз равни вентил                                                                      |  | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Говедина                                                                                | 200                                                                                         |  | 190                                                                                         |  | 50 - 70                                                                                      |
| Свињетина                                                                               | 180                                                                                         |  | 180                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |
| Телетина                                                                                | 190                                                                                         |  | 175                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |

|  МЕСО | Класично печење                                                                           | Печење уз равни вентил                                                                    | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |
| Енглески говеђи одрезак, слабо печен                                                  | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 44 - 50                                                                                    |
| Енглески говеђи одрезак, средње печен                                                 | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 51 - 55                                                                                    |
| Енглески говеђи одрезак, добро печен                                                  | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 55 - 60                                                                                    |

|  МЕСО | Класично печење                                                                           |                                                                                   | Печење уз равни вентил                                                                    |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Свињска плећка, са кожом                                                              | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Свињска коленица, 2 комада                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Јагњећи котлети                                                                       | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Цело пиле                                                                             | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Ћурка, цела                                                                           | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Патка, цела                                                                           | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Гуска, цела                                                                           | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Зец, исечен на комаде                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Зец, исечен на комаде                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Цео фазан                                                                             | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  РИБА | Класично печење                                                                             |                                                                                     | Печење уз равни вентил                                                                      |                                                                                     | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе                                                         | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 и 3)                                                                           | 40 - 55                                                                                      |
| Туна / Лосос, 4 - 6 филета                                                              | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 и 3)                                                                           | 35 - 60                                                                                      |

### 11.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите трећи ниво решетке.

Подесите температуру на 250 °C.

|  ГРИЛ | <br>(kg) | <br>(min)<br>1. страна | <br>(min)<br>2. страна |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Филе одресци, 4 комада                                                                | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Одрезак од говеђег меса, 4 комада                                                     | 0.6                                                                                       | 10 - 12                                                                                                 | 6 - 8                                                                                                   |
| Кобасице, 8                                                                           | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Свињски одресци, 4 комада                                                             | 0.6                                                                                       | 12 - 16                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Пиле, половина, 2                                                                     | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                                 | 25 - 30                                                                                                 |
| Ћевапи, 4                                                                             | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Пилеће груди, 4 комада                                                                | 0.4                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Пљескавице, 6                                                                         | 0.6                                                                                       | 20 - 30                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Рибљи филети, 4 комада                                                                | 0.4                                                                                       | 12 - 14                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Запечени сендвичи, 4 - 6                                                              | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Тост, 4 - 6                                                                           | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                   | 2 - 3                                                                                                   |

## 11.4 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Подесите температуру на 200 °C.

Користите трећи ниво решетке.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>1. страна | <br>(min)<br>2. страна |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Роловани батаци, ћурећи                                                          | 1                                                                                         | 30 - 40                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                 |
| Пиле, половина, 2                                                                | 1                                                                                         | 25 - 30                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                 |
| Пилећи батаци, 6 комада                                                          | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | 15 - 18                                                                                                 |
| Препелица, 4 комада                                                              | 0.5                                                                                       | 25 - 30                                                                                                 | 20 - 25                                                                                                 |
| Гратинирано поврће                                                               | -                                                                                         | 20 - 25                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Шкољке                                                                           | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Скуша, 2 - 4                                                                     | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | 10 - 15                                                                                                 |
| Комади рибе, 4 - 6                                                               | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 8 - 10                                                                                                  |

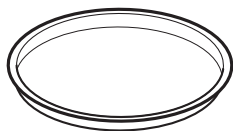
## 11.5 Одмрзавање

|  | <br>(kg) | <br>Време одмрзавања (мин) | <br>Време допунског одмрзавања (мин) |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пиле                                                                             | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                   | 20 - 30                                                                                                               | Пиле, које је на преврнутој тањири, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена. |
| Месо                                                                             | 1<br>0.5                                                                                  | 100 - 140<br>90 - 120                                                                                       | 20 - 30                                                                                                               | Окрените када истекне половина времена.                                                              |
| Павлака                                                                          | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                    | 10 - 15                                                                                                               | Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.                           |
| Пастрма                                                                          | 0.15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                     | 10 - 15                                                                                                               | -                                                                                                    |
| Јагоде                                                                           | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                     | 10 - 20                                                                                                               | -                                                                                                    |
| Путер                                                                            | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                     | 10 - 15                                                                                                               | -                                                                                                    |
| Колач                                                                            | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                          | 60                                                                                                                    | -                                                                                                    |

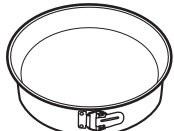
## 11.6 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне бољу апсорбују

топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пизу



Посуда за печење



Мала посуда за печење



Плех за флан

Таман, нерелефни  
Пречник 28 см

Таман, нерелефни  
Пречник 26 см

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см

Таман, нерелефни  
Пречник 28 см

## 11.7 Влажно печење уз вентил.

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Слатке земичке, 12 комада                                                        | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Земичке, 9 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Пица, замрзнута, 0,35 kg                                                         | решеткаста полица                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швајцарски ролат                                                                 | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауни                                                                           | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 комада                                                                  | керамичке посуде на решеткастој полици                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Корица за флан                                                                   | плех за флан на решеткастој полици                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Сендвич-торта „Викторија“                                                        | посуда за печење на решеткастој полици                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Поширана риба, 0,3 kg                                                            | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Цела риба, 0,2 kg                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Рибљи филети, 0,3 kg                                                             | плех за пицу на решеткастој полици                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Поширано месо, 0,25 kg                                                           | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шашлик, 0,5 kg                                                                   | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Колачи, 16 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Макарони, 20 комада                                                              | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мафини, 12 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Славо тесто, 16 комада                                                           | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Бисквити од сипкавог теста, 20 комада                                            | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тортице, 8 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Поврће, бланширано, 0,4 kg                                                       | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетаријански омлет                                                             | плех за пицу на решеткастој полици                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
|                                                                                  |                                                                                   | (°C)                                                                              |                                                                                   | (min)                                                                             |
| Медитеранско поврће, 0,7 kg                                                      | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                               | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 11.8 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |                                                                                         |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | (°C)                                                                              | (min)                                                                             |                                                                                                                                                                          |
| Ситни колачи, 20 по плеху                                                        | Класично печење                                                                   | Плех за печење                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                               | 20 - 30                                                                           | -                                                                                                                                                                        |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm                                                  | Класично печење                                                                   | Решеткаста полица                                                                 | 1                                                                                 | 170                                                                               | 80 - 120                                                                          | -                                                                                                                                                                        |
| Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm                                            | Класично печење                                                                   | Решеткаста полица                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                        |
| Шкотски кекс с ма-слацем                                                         | Класично печење                                                                   | Плех за печење                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.                                                                                                                         |
| Тост, 4 - 6 комада                                                               | Грил                                                                              | Решеткаста полица                                                                 | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 2 - 4 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну                               | Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.                                                                                                                          |
| Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg                                                     | Грил                                                                              | Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће                                    | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 20 - 30                                                                           | Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута. |

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлим водом и благим средством за чишћење. Очистите и проверите заптивач на вратима око оквира врата рерне.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлим водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

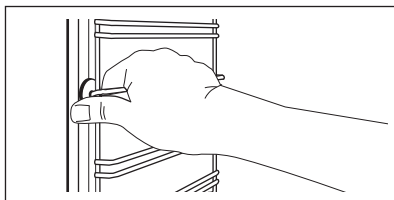
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

## 12.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

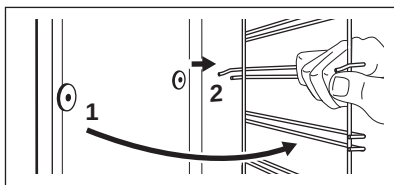
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**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.



## 12.3 Како да скинете и инсталирате: Врата

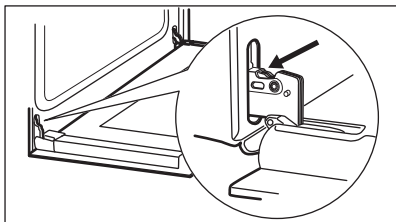
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и

унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

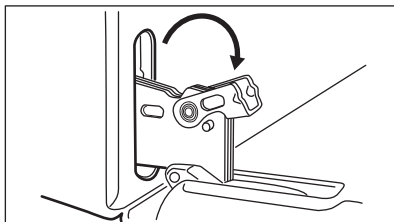
**ОПРЕЗ**

Немојте да рерну без  
стаклених плоча.

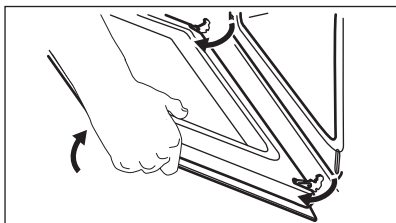
**Корак 1** До краја отворите врата и држите  
обе шарке.



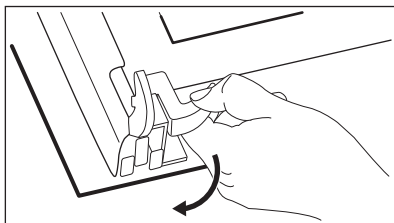
**Корак 2** Подигните и окрените до краја полу-  
ге на обема шаркама.



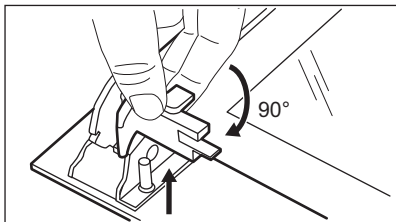
**Корак 3** Затворите врата рерне до пола, до  
првог положаја за отварање. Затим  
подигните и повуците врата према  
себи и извадите их из лежишта.



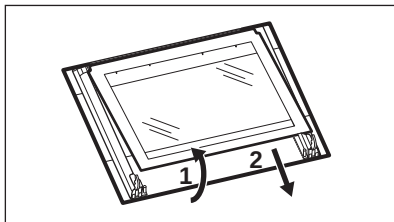
**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на ста-  
билној површини отпустите систем  
закључавања да бисте скинули уну-  
трашњу стаклену плочу.



**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и  
извадите их из лежишта.



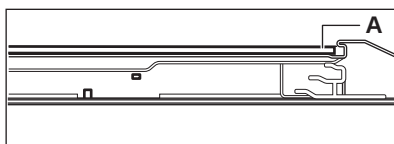
**Корак 6** Стаклену плочу најпре пажљиво под-  
игните, а затим је извадите.



**Корак 7** Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите  
стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне.  
Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу  
стаклену плочу у лежишта.



## 12.4 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

| Корак 1                                        | Корак 2                                                      | Корак 3                                 |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

### Задња лампица

|         |                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Корак 1 | Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.                             |
| Корак 2 | Очистите стаклени поклопац.                                                   |
| Корак 3 | Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C. |
| Корак 4 | Поставите стаклени поклопац.                                                  |

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

| Проблем                           | Проверите да ли...                                                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Рерна се не загрева.              | Осигурач је прегорео.                                                |
| Заптивач врата је оштећен.        | Немојте да користите рерну. Контактирајте овлашћени сервисни центар. |
| На дисплеју се приказује „12.00“. | Дошло је до нестанка струје. Подесите време.                         |

#### Проблем

#### Проверите да ли...

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Лампица не ради. | Сијалица је прегорела. |
|------------------|------------------------|

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

#### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу\*

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Назив добављача                                                           | Electrolux           |
| Идентификација модела                                                     | EZB3400AOX 944064908 |
| Индекс енергетске ефикасности                                             | 94.9                 |
| Класа енергетске ефикасности                                              | A                    |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 0.83 kWh/циклусу     |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора | 0.75 kWh/циклусу     |
| Број шупљина у рерни                                                      | 1                    |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја    |
| Запремина                                                                 | 57 l                 |
| Тип рерне                                                                 | Уградна рерна        |
| Маса                                                                      | 28.6 kg              |

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додаток G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 14.2 Уштеда енергије



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне 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 рерну пре печења.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум, 3 – 10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

#### Одржавајте топлоту хране

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

#### Влажно печење уз вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

## 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.

## THINKING OF YOU – 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.....   | 293 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....       | 295 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                | 298 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....             | 299 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL.....            | 299 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....       | 300 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....     | 300 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE.....            | 301 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....  | 303 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....        | 304 |
| 11. TIPY A RADY.....              | 304 |
| 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 311 |
| 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....  | 314 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....     | 315 |

## 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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- 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.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 580 (600) mm |
| Šírka kuchynskej skrinky                                                          | 560 mm       |
| Hĺbka kuchynskej skrinky                                                          | 550 (550) mm |
| Výška prednej časti spotrebiča                                                    | 589 mm       |
| Výška zadnej časti spotrebiča                                                     | 570 mm       |
| Šírka prednej časti spotrebiča                                                    | 594 mm       |
| Šírka zadnej časti spotrebiča                                                     | 558 mm       |
| Hĺbka spotrebiča                                                                  | 561 mm       |
| Zabudovaná hĺbka spotrebiča                                                       | 540 mm       |
| Hĺbka s otvorenými dvierkami                                                      | 1007 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         | 1100 mm      |

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva len s 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

Prierez kábla určite podľa celkového príkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

| Celkový príkon (W) | Prierez kábla (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|----------------------------------|
| maximálne 1380     | 3 x 0.75                         |
| maximálne 2300     | 3 x 1                            |
| maximálne 3680     | 3 x 1.5                          |

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## 2.3 Používanie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.

- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- 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, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## **2.4 Starostlivosť a čistenie**



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.

- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## **2.5 Vnútné osvetlenie**



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## **2.6 Servis**

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## **2.7 Likvidácia**



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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.

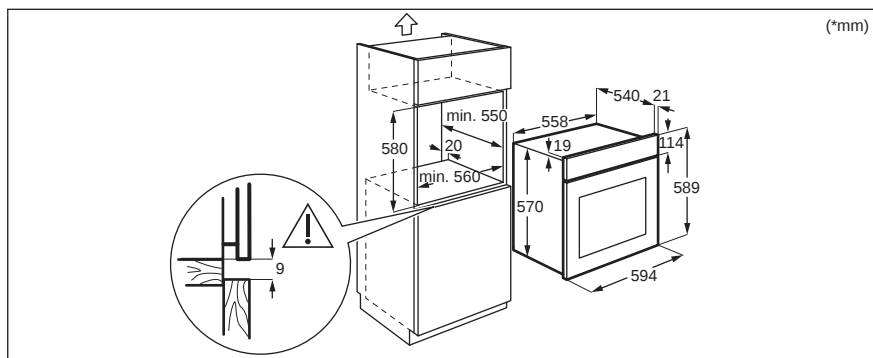
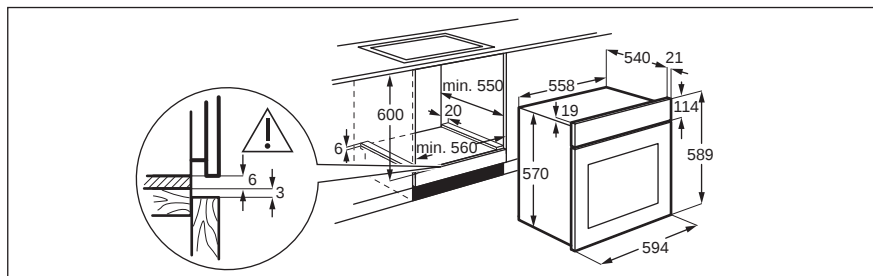
### 3. INŠTALÁCIA



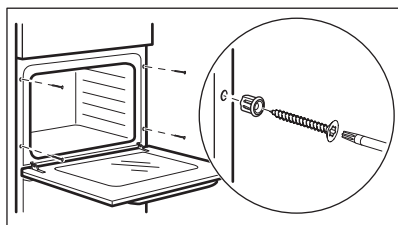
#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### 3.1 Zabudovanie

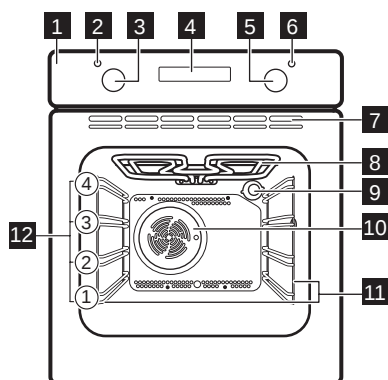


#### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Lampa napájania / symbol
- 3 Ovládač funkcií ohrevu
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Vzduchové otvory pre chladiaci ventilátor
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12 Úroveň roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

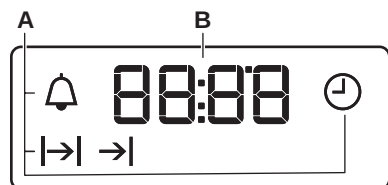
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Senzorové polia / Tlačidlá

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| — | Nastavenie času.            |
| ⌚ | Nastavenie časovej funkcie. |
| + | Nastavenie času.            |

### 5.2 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 časomer                                                                                                                                                                   | Rúru vyčistite                                                                                                                                                                                                                        | Prázdnu rúru predhrejte.                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stlačte: </li><li>2.  – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte: </li><li>3.  – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: </li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.</li><li>2. Rúru a jej príslušenstvo použite vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .<br/>Čas: 1 h.</li><li>2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .<br/>Čas: 15 min.</li><li>3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .<br/>Čas: 15 min.</li></ol> |
| 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

|                  |                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok č. 1</b> | Otočením otočného ovládača funkcie ohrevu nastavte funkciu ohrevu.         |
| <b>Krok č. 2</b> | Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..                               |
| <b>Krok č. 3</b> | Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru. |

### 7.2 Funkcie ohrevu

| Funkcia rúry             | Použitie                                                                                                                       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Poloha Vyp.  | Rúra je vypnutá.                                                                                                               |
| <br>Osvetlenie rúry      | Na zapnutie osvetlenia.                                                                                                        |
| <br>Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie zároveň na 2 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie. |

| Funkcia rúry                                                                                                     | Použitie                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pečenie s využitím vlhkosti | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti. |
| <br>Dolný ohrev                 | Na pečenie koláčov s chrupkavým korpusom a na zaváranie.                                                                                                                                                                                                                           |
| <br>Rozmrazovanie               | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.                                                                                                                                                                   |
| <br>Gril                        | Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Rýchle grilovanie           | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.                                                                                                                                                                                                        |

| Funkcia rúry                                                                                          | Použitie                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Turbo grilovanie | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie. |
| <br>Tradičné varenie | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.                                                    |

### 7.3 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie

| Časová funkcia                                                                                                | Použitie                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Presný čas             | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.                                                                                                        |
| <br>Doba trvania           | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.                                                                                                                 |
| <br>Koniec                 | Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.                                                                                                                       |
| <br>Odklad nastavenia času | Na skombinovanie funkcií: Doba trvania a Koniec.                                                                                                         |
| <br>Časomer                | Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |

## 8.2 Nastavenie: Časové funkcie

### Zmena: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikáť.

**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Približne po 5 sekundách displej prestane blikáť a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikáť.

### Nastavenie: Doba trvania

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikáť.

**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.  
Displej zobrazuje: .  
 – 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 Vypnuté.

### Nastavenie: Koniec

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikáť.

**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Displej zobrazuje: .  
 – 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 Vypnuté.

### Nastavenie: Odklad nastavenia času

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikáť.

**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas pre: Doba trvania.

**Krok č. 4** Stlačte: .

**Krok č. 5** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas pre: Koniec.

## Nastavenie: Odklad nastavenia času

- Krok č. 6** Stlačte: .  
V nastavený čas zaznie signál a rúra sa vypne.
- Krok č. 7** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Krok č. 8** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

## Nastavenie: Časomer

- Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikať.
- Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.  
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.
- Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

## Zrušenie: Časové funkcie

- Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.
- Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

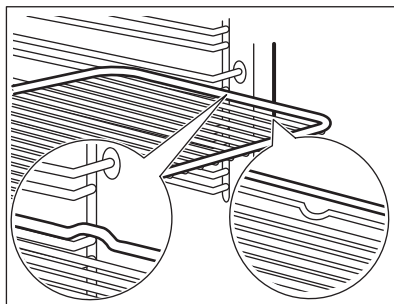
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť.  
Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu.

#### Drôtený rošt:

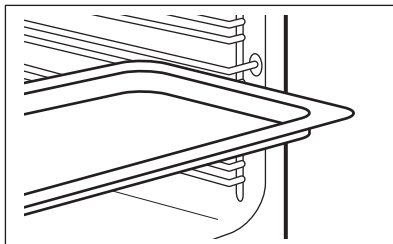
Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

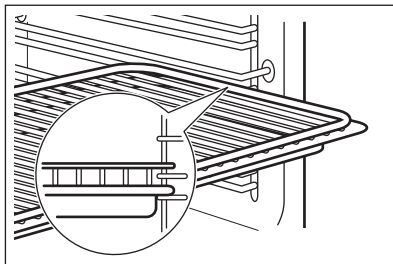


**Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra 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

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka štyri úrovne zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracuje čas pečenia aj spotrebu energie.

**Pečenie koláčov**

Neotvárajte dverka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

## Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

## Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 11.2 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

| <br>ČE KOLÁ- | Tradičné varenie                                                                          |                                                                                   | Teplovzdušné Pečenie                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Šľahané cestá                                                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 a 3)                                                                         | 45 - 60                                                                                    | Forma na tortu                                                                    |
| Linecké cesto                                                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2 (1 a 3)                                                                         | 24 - 34                                                                                    | Forma na tortu                                                                    |
| Tvarohový koláč                                                                              | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Forma na tortu, Ø 26 cm                                                           |
| Závin                                                                                        | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |
| Džemové tortičky                                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | Forma na tortu, Ø 26 cm                                                           |
| Biskupský chlebiček                                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 155                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | Forma na tortu, Ø 26 cm                                                           |
| Vianočka / Koláč so sušeným ovocím                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Forma na tortu, Ø 20 cm                                                           |
| Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Forma na chlieb                                                                   |
| Sušienky, prázdnu rúru predhrejte                                                            | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |
| Snehové pusinky                                                                              | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 100                                                                                       | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Plech na pečenie                                                                  |
| Žemle, prázdnu rúru predhrejte                                                               | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |
| Odpalované cesto, prázdnu rúru predhrejte                                                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |
| Plochý koláč                                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Forma na tortu, Ø 20 cm                                                           |
| Viktóriin koláč                                                                              | 180                                                                                       | 1 alebo 2                                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                    | Forma na tortu, Ø 20 cm                                                           |

Prázdnu rúru predhrejte.

|  <b>CHLIEB A PIZ-<br/>ZA</b> | Tradičné varenie                                                                          |                                                                                   | Teplovzdušné Pečenie                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg                                                                       | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný                                                                      | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | Forma na chlieb                                                                   |
| Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov                                                                      | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2 (1 a 3)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |
| Pizza                                                                                                        | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Hlboký pekáč                                                                      |
| Pagáče                                                                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | Plech na pečenie                                                                  |

Použite formu na koláče.

|  <b>ZAPEKANÉ<br/>JEDLÁ</b> | Tradičné varenie                                                                          |                                                                                   | Teplovzdušné Pečenie                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Zapekané cestoviny                                                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Zapekaná zelenina                                                                                          | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Slané koláče                                                                                               | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 190                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Lasagne                                                                                                    | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Cannelloni                                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Yorkshirský puding, 6 pudingových foriem, prázdnu rúru predhrejte                                          | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 210                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

|  <b>MÄSO</b> | Tradičné varenie                                                                            |  | Teplovzdušné Pečenie                                                                        |  | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                              |
| Hovädzie                                                                                       | 200                                                                                         |  | 190                                                                                         |  | 50 - 70                                                                                      |
| Bravčové                                                                                       | 180                                                                                         |  | 180                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |
| Teľacie mäso                                                                                   | 190                                                                                         |  | 175                                                                                         |  | 90 - 120                                                                                     |
| Krvavý anglický rozbif                                                                         | 210                                                                                         |  | 200                                                                                         |  | 44 - 50                                                                                      |

|  MÄSO | Tradičné varenie                                                                          | Teplovzdušné Pečenie                                                                      | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |
| Stredne prepečený anglický rozbif                                                     | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 51 - 55                                                                                    |
| Prepečený anglický rozbif                                                             | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 55 - 60                                                                                    |

|  MÄSO | Tradičné varenie                                                                          |                                                                                   | Teplovzdušné Pečenie                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Bravčové pliecko, s kožou                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Bravčová nožina, 2 kusy                                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Jahňacie stehno                                                                       | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Celé kura                                                                             | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Celá morka                                                                            | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Celá kačka                                                                            | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Celá hus                                                                              | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Králik, porciovaný                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Zajac, porciovaný                                                                     | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Celý bažant                                                                           | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  RYBY | Tradičné varenie                                                                            |                                                                                     | Teplovzdušné Pečenie                                                                        |                                                                                     | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby                                                     | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 a 3)                                                                           | 40 - 55                                                                                     |
| Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet                                                           | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 a 3)                                                                           | 35 - 60                                                                                     |

### 11.3 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite tretiu úroveň v rúre.

Teplotu nastavte na 250 °C.

|  <b>GRIL</b> | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min)</b><br><b>1. strana</b> | <br><b>(min)</b><br><b>2. strana</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steaky z filiet, 4 kusy                                                                      | 0.8                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Hovädzí steak, 4 kusy                                                                        | 0.6                                                                                              | 10 - 12                                                                                                               | 6 - 8                                                                                                                 |
| Klobásy, 8                                                                                   | -                                                                                                | 12 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Bravčové kotlety (hrubšie a s kosťou), 4 kusy                                                | 0.6                                                                                              | 12 - 16                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Kurča, polovica, 2                                                                           | 1                                                                                                | 30 - 35                                                                                                               | 25 - 30                                                                                                               |
| Kebaby, 4                                                                                    | -                                                                                                | 10 - 15                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Kuracie prsia, 4 kusy                                                                        | 0.4                                                                                              | 12 - 15                                                                                                               | 12 - 14                                                                                                               |
| Fašírky/hamburgery, 6                                                                        | 0.6                                                                                              | 20 - 30                                                                                                               | -                                                                                                                     |
| Fileta z ryby, 4 kusy                                                                        | 0.4                                                                                              | 12 - 14                                                                                                               | 10 - 12                                                                                                               |
| Zapekané sendviče, 4 - 6                                                                     | -                                                                                                | 5 - 7                                                                                                                 | -                                                                                                                     |
| Hrianky, 4 - 6                                                                               | -                                                                                                | 2 - 4                                                                                                                 | 2 - 3                                                                                                                 |

## 11.4 Turbo grilovanie

Prázdnu rúru predhrejte.

Teplotu nastavte na 200 °C.

Použite tretiu úroveň v rúre.

|  |  | <br>(min) |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                  | (kg)                                                                              | 1. strana                                                                                  | 2. strana |
| Závitky, morka                                                                   | 1                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | 20 - 30   |
| Kurča, polovica, 2                                                               | 1                                                                                 | 25 - 30                                                                                    | 20 - 30   |
| Kuracie stehná, 6 kusov                                                          | -                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | 15 - 18   |
| Prepelica, 4 kusy                                                                | 0.5                                                                               | 25 - 30                                                                                    | 20 - 25   |
| Gratinovaná zelenina                                                             | -                                                                                 | 20 - 25                                                                                    | -         |
| Hrebenatky                                                                       | -                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | -         |
| Makrela, 2 - 4                                                                   | -                                                                                 | 15 - 20                                                                                    | 10 - 15   |
| Rybíe filety, 4 - 6                                                              | 0.8                                                                               | 12 - 15                                                                                    | 8 - 10    |

## 11.5 Rozmrazovanie

|  | <br>(kg) | <br>Čas rozmrazo-<br>vania (min.) | <br>Dodatočný čas roz-<br>mrazovania (v min.) |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurča                                                                            | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                          | 20 - 30                                                                                                                        | Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso                                                                             | 1<br>0.5                                                                                  | 100 - 140<br>90 - 120                                                                                              | 20 - 30                                                                                                                        | Po uplynutí polovice času obráťte.                                                                |
| Smotana                                                                          | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                           | 10 - 15                                                                                                                        | Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.                                    |
| Pstruh                                                                           | 0.15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                            | 10 - 15                                                                                                                        | -                                                                                                 |
| Jahody                                                                           | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                            | 10 - 20                                                                                                                        | -                                                                                                 |
| Maslo                                                                            | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                            | 10 - 15                                                                                                                        | -                                                                                                 |
| Torta                                                                            | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                                 | 60                                                                                                                             | -                                                                                                 |

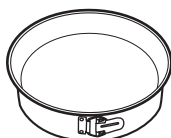
## 11.6 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby.  
Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
28 cm priemer



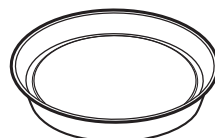
Zapekacia nádoba

Tmavá, matná  
26 cm priemer



Zapekacia forma

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška



Forma na korpus

Tmavá, matná  
28 cm priemer

## 11.7 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riad'te  
tipmi v tabuľke nižšie.

|  |  | <br>(° C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké rožky, 12 kusov                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pečivo, 9 kusov                                                                  | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg                                                          | Drôtený rošt                                                                      | 220                                                                                        | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Piškvárová roláda                                                                | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownies – čokoládový koláč                                                      | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Nákyp, 6 kusov                                                                   | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte                                       | 200                                                                                        | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Piškvárový korpus                                                                | forma na korpus na drôtenom rošte                                                 | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Viktóriin koláč                                                                  | forma na pečenie na drôtenom rošte                                                | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poširovaná ryba, 0,3 kg                                                          | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Fileta z ryby, 0,3 kg                                                            | forma na pizzu na drôtenom rošte                                                  | 180                                                                                        | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poširované mäso, 0,25 kg                                                         | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 200                                                                                        | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Šašík, 0,5 kg                                                                    | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 200                                                                                        | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Sušienky, 16 kusov                                                               | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Mandľové Sušienky, 20 kusov                                                      | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffiny, 12 kusov                                                                | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Slané pečivo, 16 kusov                                                           | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov                                              | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 150                                                                                        | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Drobné koláčky, 8 kusov                                                          | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 170                                                                                        | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Zelenina, poširovaná, 0,4 kg                                                     | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                        | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegetariánska omeleta                                                            | forma na pizzu na drôtenom rošte                                                  | 200                                                                                        | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stredozemská zelenina, 0,7 kg                                                    | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku                                 | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.8 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                       | Tradičné varenie                                                                  | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                    |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                   | Tradičné varenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 80 - 120                                                                                   | -                                                                                                                                                                    |
| Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm                                         | Tradičné varenie                                                                  | Drôtený rošt                                                                      | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                    |
| Linecké koláčiky                                                                 | Tradičné varenie                                                                  | Plech na pečenie                                                                  | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Rúru predhrievajte 10 minúty.                                                                                                                                        |
| Hrianky, 4-6 kusov                                                               | Gril                                                                              | Drôtený rošt                                                                      | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 2-4 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana                                            | Rúru predhrievajte 3 minúty.                                                                                                                                         |
| Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg                                                  | Gril                                                                              | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku                                         | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Drôtený rošt zasunite do tretej a pekáč na zachytávanie tuku do druhej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu.<br>Rúru predhrievajte 3 minúty. |

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-  
striedky**

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné  
používanie**

Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



**Príslušenstvo**

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

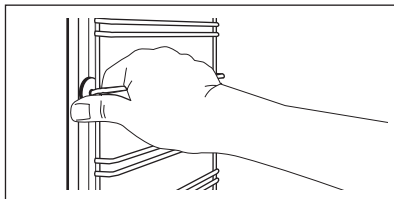
Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

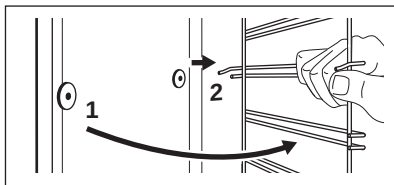
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-  
chladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích  
lišť od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej  
steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacích lišt zvoľte  
opačný postup.



## 12.3 Vybratie a inštalácia: Dvierka

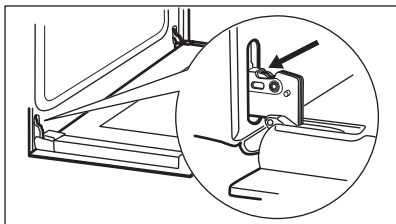
Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



### **UPOZORNENIE!**

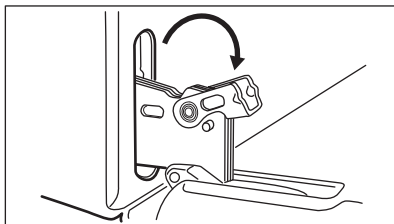
Rúru nepoužívajte bez  
sklenených panelov.

**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.

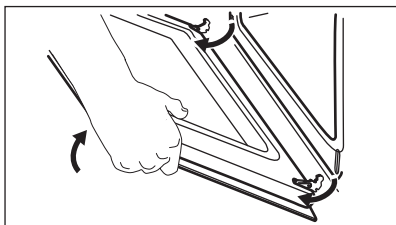


**Krok č. 2**

Úplne nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

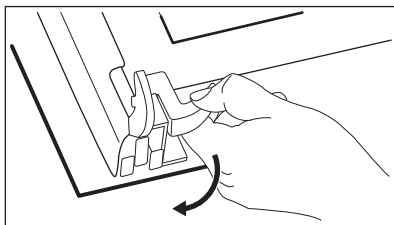


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrte do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

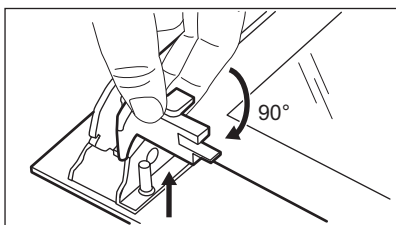


**Krok č. 4**

Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch a uvoľnite uzamykací systém, aby ste odobrali vnútorný sklenený panel.

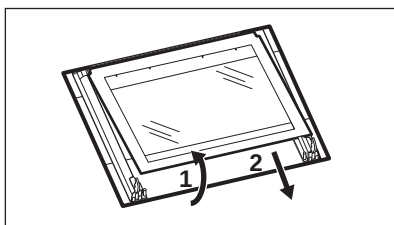


**Krok č. 5** Úchytky otočte o 90° a vyberte z ich lôžok.



**Krok č. 6**

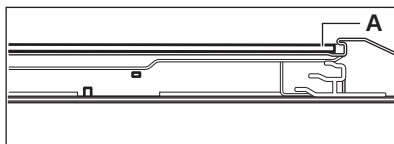
Sklenený panel najprv opatrne nadvhnete a potom vyberte.



**Krok č. 7** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.4 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

#### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

| Krok č. 1                                        | Krok č. 2              | Krok č. 3                        |
|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená. | Rúru odpojte zo siete. | Na dno dutiny položte handričku. |

### Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Sklenený kryt vyčistite.

**Krok č. 3** Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

**Krok č. 4** Nasadte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Problém                        | Skontrolujte, či...                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Rúra sa nezohrieva.            | Je vypálená poisťka.                                              |
| Tesnenie dvierok je poškodené. | Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

| Problém                           | Skontrolujte, či...                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas. |
| Nesvieti žiarovka.                | Žiarovka je vypálená.                                 |

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokázate odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

#### Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

|                                                                 |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Názov dodávateľa                                                | Electrolux           |
| Model                                                           | EZB3400AOX 944064908 |
| Index energetickej účinnosti                                    | 94.9                 |
| Trieda energetickej účinnosti                                   | A                    |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim       | 0.83 kWh/cyklus      |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.75 kWh/cyklus      |
| Počet vykurovacích častí                                        | 1                    |
| Zdroj tepla                                                     | Elektrina            |
| Objem                                                           | 57 l                 |
| Typ rúry                                                        | Zabudovateľná rúra   |
| Hmotnosť                                                        | 28.6 kg              |

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

### 14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

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.....    | 318 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 319 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 322 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 323 |
| 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....       | 323 |
| 6. PRED PRVO UPORABO.....        | 324 |
| 7. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 324 |
| 8. ČASOVNE FUNKCIJE.....         | 325 |
| 9. UPORABA DODATNE OPREME.....   | 327 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 328 |
| 11. NAMIGI IN NASVETI.....       | 328 |
| 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 335 |
| 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 338 |
| 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 338 |

## 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 uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

### 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.

- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 580 (600) mm |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                |        |
|----------------|--------|
| Širina omarice | 560 mm |
|----------------|--------|

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Globina omarice | 550 (550) mm |
|-----------------|--------------|

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Višina sprednjega dela naprave | 589 mm |
|--------------------------------|--------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Višina hrbtne dela naprave | 570 mm |
|----------------------------|--------|

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Širina sprednjega dela naprave | 594 mm |
|--------------------------------|--------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Širina hrbtne dela naprave | 558 mm |
|----------------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Globina naprave | 561 mm |
|-----------------|--------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Vgradna globina naprave | 540 mm |
|-------------------------|--------|

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Globina ob odprtih vratih | 1007 mm |
|---------------------------|---------|

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560x20 mm |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani | 1100 mm |
|-------------------------------------------------------------------|---------|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |
|-------------------|---------|

### 2.2 Električna povezava



#### 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 oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kablji 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 vlečite 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.
- Naprava ima nameščen le priključni kabel.

#### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

| Skupna moč (W) | Presek kabla (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------|---------------------------------|
| največ 1380    | 3 x 0.75                        |
| največ 2300    | 3 x 1                           |
| največ 3680    | 3 x 1.5                         |

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje 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.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.7 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

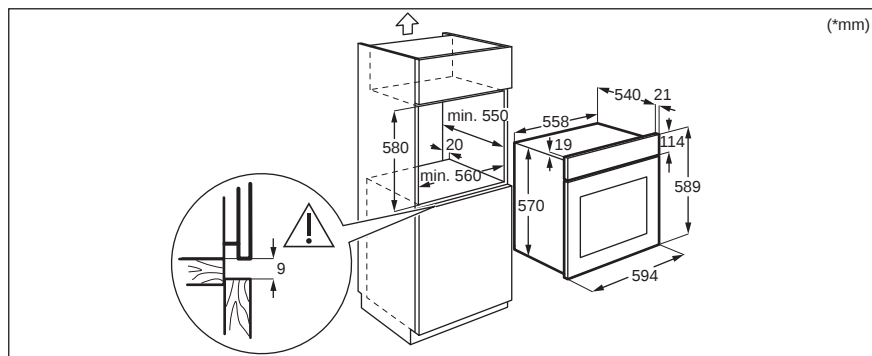
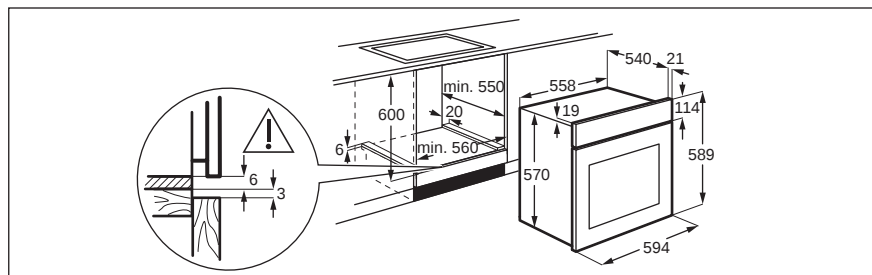
### 3. NAMESTITEV



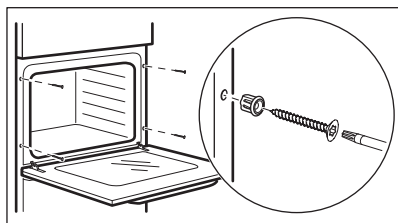
#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Vgradnja

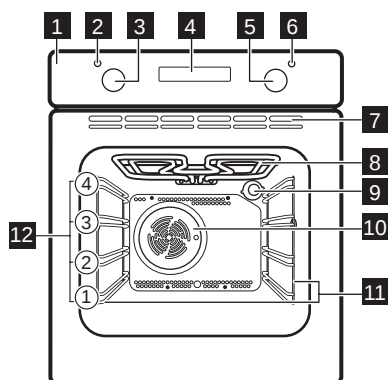


#### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Lučka/simbol delovanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Zračne reže ventilatorja
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**

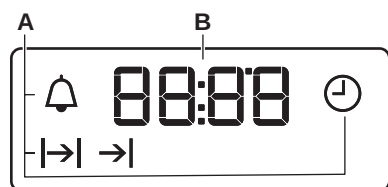
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Senzorska polja/Tipke

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| — | Za nastavitev časa.             |
| ⌚ | Za nastavitev časovne funkcije. |
| + | Za nastavitev časa.             |

### 5.2 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:

Nastavite uro.

1. Pritisnite: .
2.  - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite: .
3.  - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite: .



2. korak:

Očistite pečico.

1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 15 min.

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 Nastavev: 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 Funkcij pečice

Funkcija pečice

Uporaba

0

Pečica je izklopljena.

Položaj izklopa



Za vklop luči.

Osvetlitev



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.

| Funkcija pečice                                                                   | Uporaba        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Vlažno pečenje |
|  | Gretje spodaj  |
|  | Odtaljevanje   |
|  | Žar            |
|  | Hitri žar      |
|  | Infra 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.

Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.

Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapecenost.

| Funkcija pečice                                                                   | Uporaba              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Gretje zgoraj/spodaj |

Za peko in pečenje jedi na eni višini.

## 7.3 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Testiranja v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

| Časovna funkcija                                                                                      | Uporaba                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ura            | Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.                                                                                          |
| <br>Trajanje       | Za nastavitev trajanja delovanja pečice.                                                                                                   |
| <br>Konec          | Za nastavitev časa izklopa pečice.                                                                                                         |
| <br>Zamik vklopa   | Za kombiniranje funkcij: Trajanje in Konec.                                                                                                |
| <br>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

### Sprememba: Ura

 - utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

1. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.

2. korak:  ,  - pritisnite za nastavev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

 - pritisnite za spremembo časa.  - začne utripati.

### Nastavitev: Trajanje

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavev trajanja.  
Na prikazovalniku se prikaže: .  
 - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

### Nastavitev: Konec

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavev časa.  
Na prikazovalniku se prikaže: .  
 - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

### Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisnite.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavev časa za: Trajanje.

4. korak: Pritisnite: .

5. korak:  ,  - pritisnite za nastavev časa za: Konec.

## Nastavitev: Zamik vklopa

**6. korak:** Pritisnite:   
Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

**7. korak:** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**8. korak:** Obrnite gumb v položaj za izklop.

## Nastavitev: Odštevalna ura

**1. korak:**  - pritisnite.  - začne utripati.

**2. korak:**  ,  - pritisnite za nastavitev časa.  
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.  
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

**3. korak:** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**4. korak:** Obrnite gumb v položaj za izklop.

## Preklic: Časovne funkcije

**1. korak:**  - pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

**2. korak:** Pritisnite in držite: .  
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

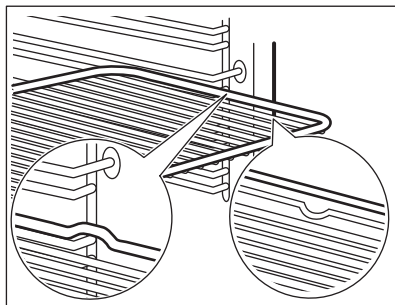
### 9.1 Vstavljanje opreme

Majhna zareza na vrhu poveča varnost.  
Zareze so tudi varovala pred prevračanjem.

#### Mreža za pečenje:

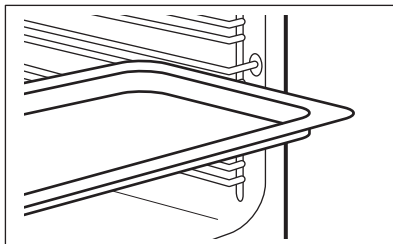
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.

Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

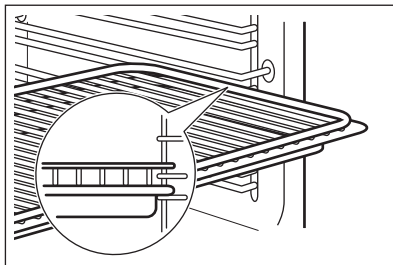


**Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**Mreža za pečenje, Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

### 10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

**Peka tort**

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

**Peka mesa in rib**

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

## 11.2 Peka peciva in pečenje mesa

|  PECIVO | Gretje zgoraj/spodaj                                                                   |                                                                                   | Vroči zrak                                                                             |                                                                                   |  (min.) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Recepti za umešano testo                                                                | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 in 3)                                                                        | 45 - 60                                                                                  | Model za torte                                                                    |
| Kolač iz krhkega testa                                                                  | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2 (1 in 3)                                                                        | 24 - 34                                                                                  | Model za torte                                                                    |
| Smetanova ali skutna torta                                                              | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  | Model za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Zavitek                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  | Pekač za pecivo                                                                   |
| Kolač z marmelado                                                                       | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                  | Model za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Angleški sadni kolač                                                                    | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 155                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 70                                                                                  | Model za torte, Ø 26 cm                                                           |
| Božični kolač / Bogata sadna torča                                                      | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Model za torte, Ø 20 cm                                                           |
| Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.                                        | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Model za kruh                                                                     |
| Drobno pecivo, Predhodno ogrejte prazno pečico.                                         | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                  | Pekač za pecivo                                                                   |
| Beljakovi poljubčki                                                                     | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 100                                                                                    | 3                                                                                 | 90 - 120                                                                                 | Pekač za pecivo                                                                   |
| Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.                                                | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 15 - 20                                                                                  | Pekač za pecivo                                                                   |
| Krhko testo, Predhodno ogrejte prazno pečico.                                           | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                  | Pekač za pecivo                                                                   |
| Pite                                                                                    | 180                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                  | Model za torte, Ø 20 cm                                                           |
| Viktorijin kolač                                                                        | 180                                                                                    | 1 ali 2                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 55                                                                                  | Model za torte, Ø 20 cm                                                           |

Predhodno ogrejte prazno pečico.

|  <b>KRUH IN PICA</b> | Gretje zgoraj/spodaj                                                                   |                                                                                   | Vroči zrak                                                                             |                                                                                   |  (min.) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak                                                                    | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                  | -                                                                                 |
| Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.                                                        | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                  | Model za kruh                                                                     |
| Žemlje, 6 - 8 žemelj                                                                                 | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (1 in 3)                                                                        | 25 - 40                                                                                  | Pekač za pečivo                                                                   |
| Pica                                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 20 - 30                                                                                  | Globok pekač                                                                      |
| Čajni kolački                                                                                        | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Pekač za pečivo                                                                   |

Uporabite tortni model.

|  <b>KOLAČI</b> | Gretje zgoraj/spodaj                                                                   |                                                                                   | Vroči zrak                                                                             |                                                                                   |  (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |
| Narastek s testeninami                                                                         | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                  |
| Zelenjavni narastek                                                                            | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                  |
| Pite (quiche)                                                                                  | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 40 - 50                                                                                  |
| Lazanja                                                                                        | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                  |
| Kaneloni                                                                                       | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                  |
| Jorkširski puding, 6 modelov za puding, Predhodno ogrejte prazno pečico.                       | 220                                                                                    | 2                                                                                 | 210                                                                                    | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                  |

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

|  <b>MESO</b> | Gretje zgoraj/spodaj                                                                     |  | Vroči zrak                                                                               |  |  (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                            |
| Govedina                                                                                       | 200                                                                                      |  | 190                                                                                      |  | 50 - 70                                                                                    |
| Svinjina                                                                                       | 180                                                                                      |  | 180                                                                                      |  | 90 - 120                                                                                   |
| Teletina                                                                                       | 190                                                                                      |  | 175                                                                                      |  | 90 - 120                                                                                   |

|  MESO | Gretje zgoraj/spodaj                                                                      |  | Vroči zrak                                                                                |  | <br>(min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Goveja pečenka po angleško, manj zapečena                                             | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 44 - 50                                                                                     |
| Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena                                          | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 51 - 55                                                                                     |
| Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena                                            | 210                                                                                       |  | 200                                                                                       |  | 55 - 60                                                                                     |

|  MESO | Gretje zgoraj/spodaj                                                                      |                                                                                   | Vroči zrak                                                                                |                                                                                   | <br>(min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                             |
| Svinjsko pleče s kožo                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Svinjska krača, 2 kosa                                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                   |
| Jagnje-stegno                                                                         | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                   |
| Cel piščanec                                                                          | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                     |
| Cel puran                                                                             | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 210 - 240                                                                                   |
| Cela raca                                                                             | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Cela gos                                                                              | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Zajec, razrezan na kose                                                               | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                     |
| Zajec, razrezan na kose                                                               | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                   |
| Cel fazan                                                                             | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |

|  RIBE | Gretje zgoraj/spodaj                                                                        |                                                                                     | Vroči zrak                                                                                  |                                                                                     | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |
| Postrv / Orada, 3 - 4 ribe                                                              | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 in 3)                                                                          | 40 - 55                                                                                       |
| Tuna / Losos, 4 - 6 filejev                                                             | 190                                                                                         | 2                                                                                   | 175                                                                                         | 2 (1 in 3)                                                                          | 35 - 60                                                                                       |

### 11.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tretji položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 250 °C.

|  ŽAR | <br>(kg) | <br>(min.)<br>1. stran | <br>(min.)<br>2. stran |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi                                                    | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Goveji zrezek, 4 kosi                                                                | 0.6                                                                                       | 10 - 12                                                                                                 | 6 - 8                                                                                                   |
| Klobase, 8                                                                           | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Svinjski kotleti, 4 kosi                                                             | 0.6                                                                                       | 12 - 16                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Piščanec, polovica, 2                                                                | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                                 | 25 - 30                                                                                                 |
| Kebab, 4                                                                             | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Piščančje prsi, 4 kosi                                                               | 0.4                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                                 |
| Burgerji, 6                                                                          | 0.6                                                                                       | 20 - 30                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Ribji file, 4 kosi                                                                   | 0.4                                                                                       | 12 - 14                                                                                                 | 10 - 12                                                                                                 |
| Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6                                                      | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Popečen kruh, 4 - 6                                                                  | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                   | 2 - 3                                                                                                   |

## 11.4 Infra pečenje

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Nastavite temperaturo na 200 °C.

Uporabite tretji položaj rešetk.

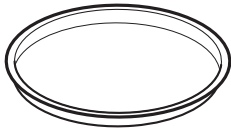
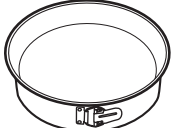
|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>1. stran | <br>(min.)<br>2. stran |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zvitki iz puranjega mesa                                                         | 1                                                                                         | 30 - 40                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                 |
| Piščanec, polovica, 2                                                            | 1                                                                                         | 25 - 30                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                 |
| Piščančja bedra, 6 kosi                                                          | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | 15 - 18                                                                                                 |
| Prepelica, 4 kosi                                                                | 0.5                                                                                       | 25 - 30                                                                                                 | 20 - 25                                                                                                 |
| Gratin. zelenjava                                                                | -                                                                                         | 20 - 25                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Pokrovače                                                                        | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | -                                                                                                       |
| Skuša, 2 - 4                                                                     | -                                                                                         | 15 - 20                                                                                                 | 10 - 15                                                                                                 |
| Ribji fileji, 4 - 6                                                              | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 8 - 10                                                                                                  |

## 11.5 Odtaljevanje

|  | <br>(kg) | <br>Čas odtaljevanja<br>(min.) | <br>Dodatni čas odtaljevanja<br>(min.) |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piščanec                                                                         | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                       | 20 - 30                                                                                                                 | Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave. |
| Meso                                                                             | 1<br>0.5                                                                                  | 100 - 140<br>90 - 120                                                                                           | 20 - 30                                                                                                                 | Obrnite po polovici časa priprave.                                                                    |
| Smetana                                                                          | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                        | 10 - 15                                                                                                                 | Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.                                      |
| Postrv                                                                           | 0.15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                         | 10 - 15                                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Jagode                                                                           | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                         | 10 - 20                                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Maslo                                                                            | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                         | 10 - 15                                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Torta                                                                            | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                              | 60                                                                                                                      | -                                                                                                     |

## 11.6 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Posoda za pico                                                                    | Pekač za peko                                                                      | Majhne posodice za pečenje in serviranje                                           | Model za testo za kolač                                                             |
| Temen, neodbojen<br>premer 28 cm                                                  | Temen, neodbojen<br>premer 26 cm                                                   | Keramika<br>premer 8 cm, višina 5 cm                                               | Temen, neodbojen<br>premer 28 cm                                                    |

## 11.7 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buhtlji, 12 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Kruhki/Žemlje, 9 kosov                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Pizza, zamrznjena, 0,35 kg                                                       | mreža za pečenje                                                                  | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Rulada                                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Rjavčki (brownies)                                                               | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Soufflé, 6 kosov                                                                 | Keramični ramekini na mreži za pečenje                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Testo za kolač                                                                   | Model za testo za kolač na mreži za pečenje                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Viktorijin kolač                                                                 | Posoda za peko na mreži za pečenje                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Poširana riba, 0,3 kg                                                            | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Cela riba, 0,2 kg                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Ribji file, 0,3 kg                                                               | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Poširano meso, 0,25 kg                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                   | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Piškotli, 16 kosov                                                               | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Makroni, 20 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Mafini, 12 kosov                                                                 | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Slano pecivo, 16 kosov                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Piškotli iz krhkega testa, 20 kosov                                              | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Kolački, 8 kosov                                                                 | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg                                                      | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Vegetarijanska omeleta                                                           | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Mediteranska zelenjava, 0,7 kg                                                   | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.8 Informacije za preizkuševalne 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 - 30                                                                           | -                                                                                                                                                             |                                                                                   |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm                                                  | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 1                                                                                 | 170   | 80 - 120                                                                          | -                                                                                                                                                             |                                                                                   |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm                                                    | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 170   | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                             |                                                                                   |
| Masleni piškoti                                                                  | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35                                                                           | Pečico 10 minute predhodno segrevajte.                                                                                                                        |                                                                                   |
| Popečen kruh, 4 - 6 kosov                                                        | Žar                                                                               | Mreža za pečenje                                                                  | 3                                                                                 | maks. | 2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran                                 | Pečico 3 minute predhodno segrevajte.                                                                                                                         |                                                                                   |
| Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg                                                   | Žar                                                                               | Mreža za pečenje in prestrezná ponev                                              | 3                                                                                 | maks. | 20 - 30                                                                           | Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrežno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte. |                                                                                   |

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

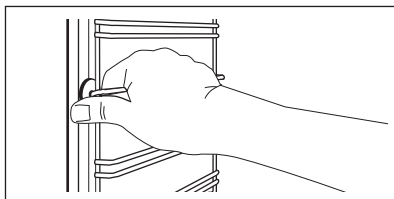
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### Pripomočki

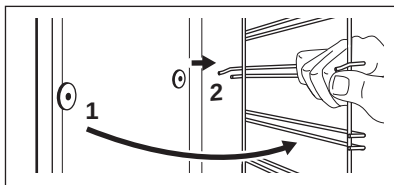
## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

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 rešetk namestite v obratnem zaporedju.



## 12.3 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna

navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



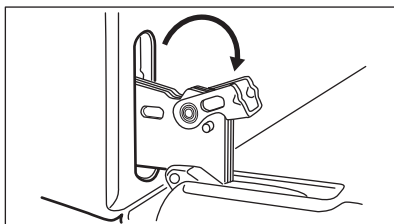
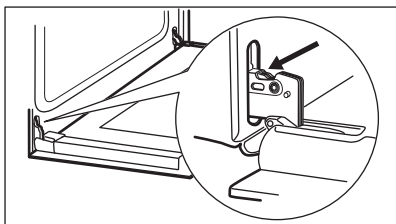
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

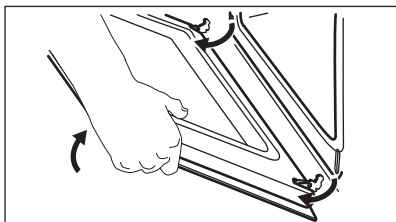
- 1. korak:** Odprite vrata do konca in primite tečaja.

- 2. korak:**

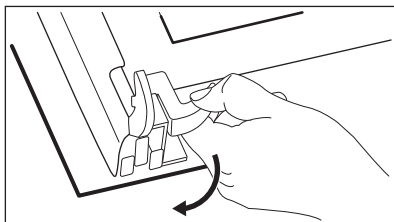
Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



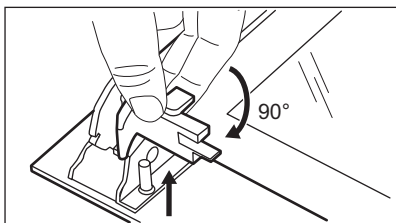
**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



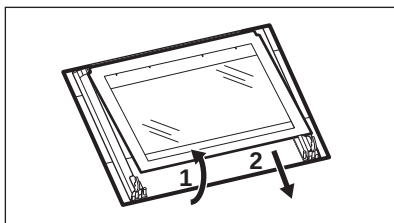
**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



**5. korak:** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



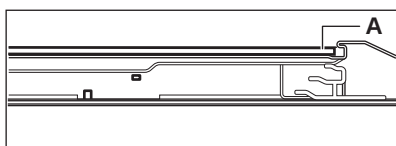
**6. korak:** Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



**7. korak:** Steklena plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**8. korak:** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.4 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

#### Pred zamenjavo žarnice:

**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

Pečico izključite iz napajanja.

**3. korak:**

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

- 1. korak:** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
- 2. korak:** Očistite steklen pokrov.
- 3. korak:** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
- 4. korak:** Namestite steklen pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

| Težava                                | Preverite, če ...                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Se pečica ne segreje.                 | Je pregorela varovalka.                                           |
| Je tesnilo vrat poškodovano.          | Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center. |
| Na prikazovalniku se prikaže »12.00«. | Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.             |

### Težava

### Preverite, če ...

Luč ne sveti.

Je luč pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca alipooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

|                                                                 |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ime dobavitelja                                                 | Electrolux           |
| Identifikacija modela                                           | EZB3400AOX 944064908 |
| Indeks energijske učinkovitosti                                 | 94.9                 |
| Razred energijske učinkovitosti                                 | A                    |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu | 0.83 kWh/cikel       |

|                                                                      |                |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem | 0.75 kWh/cikel |
| Število prostorov za peko                                            | 1              |
| Toplotni vir                                                         | Elektrika      |
| Prostornina                                                          | 57 l           |
| Vrsta pečice                                                         | Vgradna pečica |
| Teža                                                                 | 28,6 kg        |

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

## 14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

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 odstranjujte z gospodinskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



867360573-A-012021