



EOD5H70BZ
KODEC70BZ

Kasutusjuhend

Ahi

ET 2

Lietošanas instrukcija

Cepeškrāsns

LV 23

Naudojimo instrukcija

Orkaitė

LT 45

Instrukcja obsługi

Piekarnik

PL 67

Manual de utilizare

Cuptor

RO 90

Инструкция по

эксплуатации

Духовой шкафы

RU 113

Інструкція

Духова шафа

UK 137



Electrolux



electrolux.com/register

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. JUHTPANEEL.....	8
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
13. VEAOTSING.....	20
14. ENERGIATÕHUSUS.....	21
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	22

1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	580 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	589 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	570 mm
Seadme esiosa laius	594 mm
Seadme tagaosaga 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
Kinnituskruidid	4x25 mm

2.2 Elektrihendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektrihendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrindmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesaga.
- 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 niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

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 hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

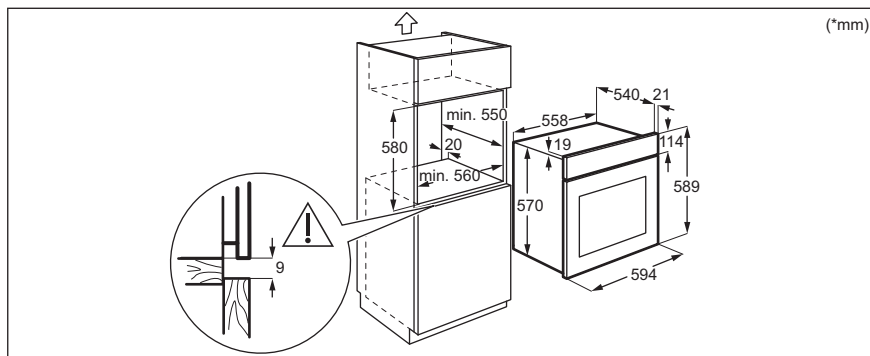
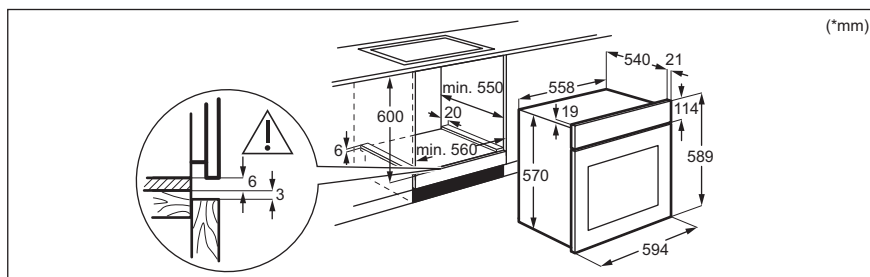
3. PAIGALDAMINE



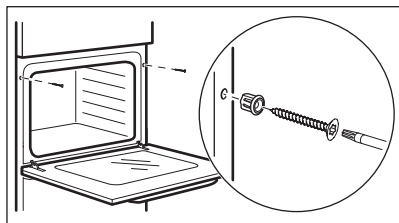
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisesehitamine

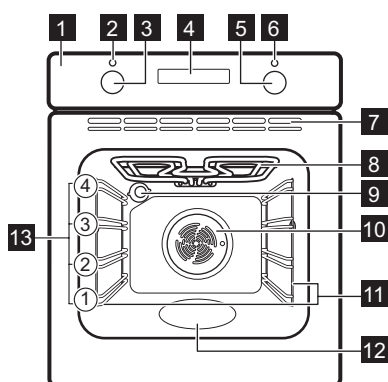


3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine 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 Veesüvend - Vesipuhastuse mahuti
- 13 Riili asendid

4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

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

5. JUHTPANEEL

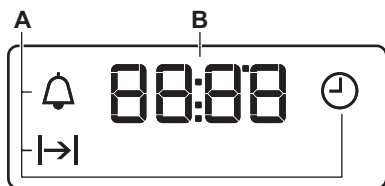
5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
🕒	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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






1. samm



2. samm



3. samm

Seadke kell õigeaks	Puhastage ahi	Eelkuumutage tühja ahju
<p>1. +, — – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.</p>	<p>1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p> <p>2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p>	<p>1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h.</p> <p>2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</p> <p>3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</p>

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

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

- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

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

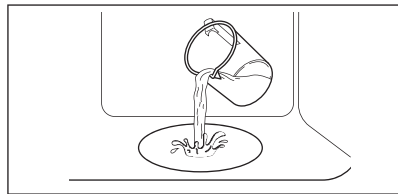
7.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS




HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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



- 3. samm** Seadke funktsioon: .
- 4. samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- 5. samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.
- 6. samm** Pange toit ahju. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
- 7. samm** Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
- 8. samm** Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- 9. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

7.3 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim

Kasutamine

0

Ahi on väljas.

Väljas-asend






Küpsetusrežiim




Kasutamine



Sisevalgustus

Valgusti sisselülitamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk PLUSS / Vesipuhastus	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korruga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
 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.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivilil, ilma maitsete segunemiseta.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihtatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

7.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile:




IEC/EN 60350-1

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

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


8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

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

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg

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

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

Kuidas muuta: Kellaeg



1. samm  – vajutage korduvalt kellaaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

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

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

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

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

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

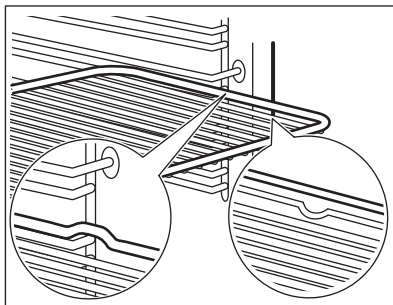
9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

Traatrest:

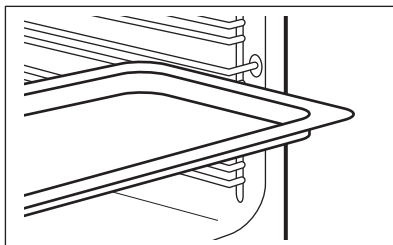
Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

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



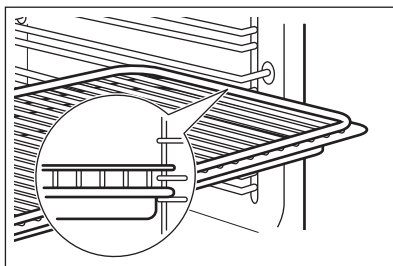
Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresi riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

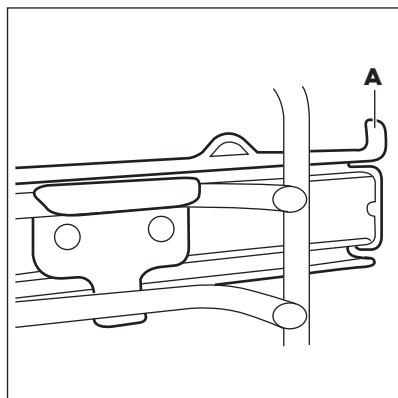
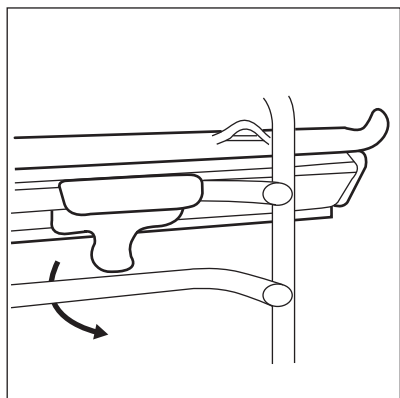
Teleskoopsiine võib paigaldada igale tasandile. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm Paigaldage teleskoopiinid restitudgelede.

2. samm Veenduge, et teleskoopiini ots (A) oleks suunatus ülespoole.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

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

10.2 Turvatermostaat

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Kookide küpsetamine

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

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

Liha ja kala valmistamine

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

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

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

Toiduvalmistamisajad


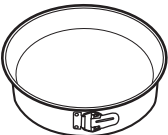


Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste

kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).






11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud






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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrge	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	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 ahjures	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

		 (°C)		 (min)
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 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
Köögivili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärase köögivili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Tavapärase küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	1	170	80 - 120	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	2	170	35 - 45	-
Muretainaküpsised	Tavapärase küpsetamine	Küpsetusplaat	3	150	20 - 35	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Röstleib/-sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	3	max	2-4 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiselihaberger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjures ja rasvapann	3	max	20 - 30	Pange ahjures kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekke eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

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



Lisatarvikud

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

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

1. samm

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

2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

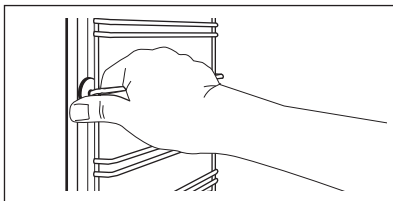
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

12.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

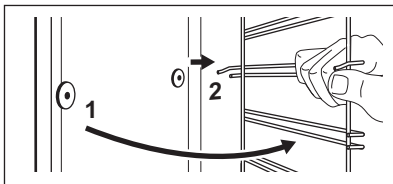
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgseina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.

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



12.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

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

2. samm Seadke funktsioon: 

3. samm Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

4. samm Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm Lülitage ahi välja.

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

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

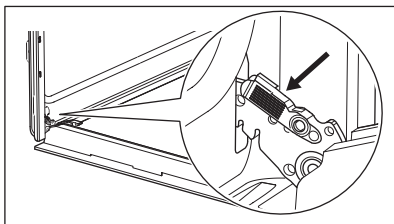
Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



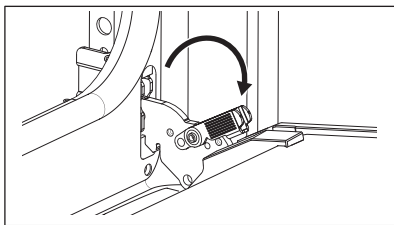
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

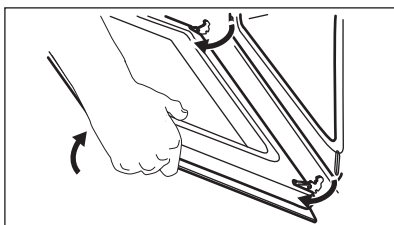
1. samm Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



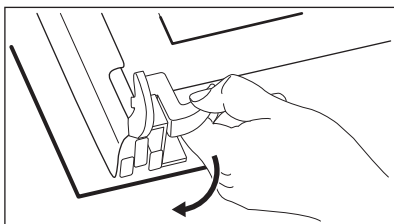
- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



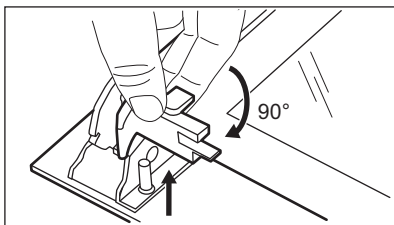
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



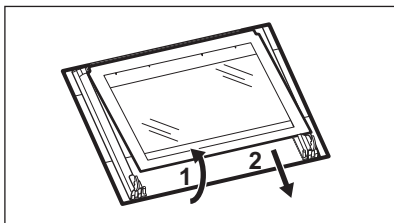
- 4. samm** Asetage üks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukustusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



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



- 6. samm** Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage klaaspaneel.



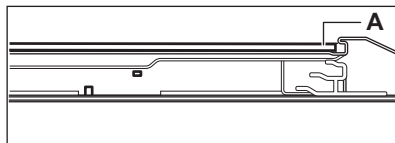
- 7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

8. samm

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.

**12.6 Kuidas asendada: lamp****HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

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 klaaskatte.**3. samm** Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.**4. samm** Paigaldage klaaskatte.**13. VEAOTSING****HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

Probleem	Kontrollige, kas:
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella aeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS .	Täitsite veesüvendiga.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Energiatõhususe indeks	95.1	
Energiatõhususe klass	A	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.89 kWh/tsükkel	
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.78 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	65 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD5H70BZ	28.4 kg
	KODEC70BZ	28.4 kg

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapävasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	24
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	25
3. UZSTĀDĪŠANA.....	28
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	29
5. VADĪBAS PANELIS.....	30
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	30
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	31
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	33
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	34
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	36
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	36
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	39
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	42
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	43
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	44

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

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

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedcinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīgai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedcinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiēt tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneļi līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

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

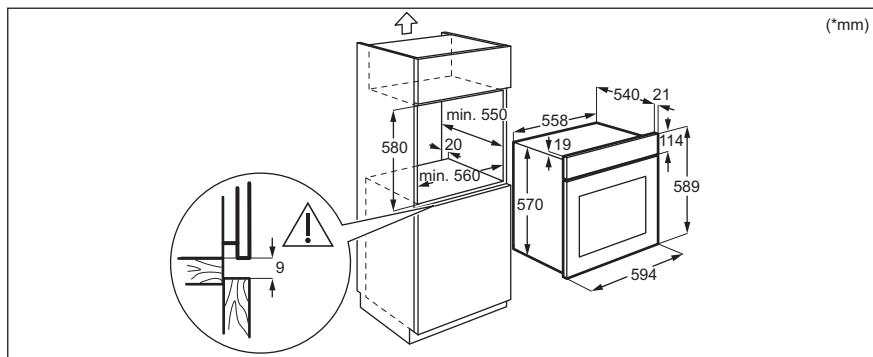
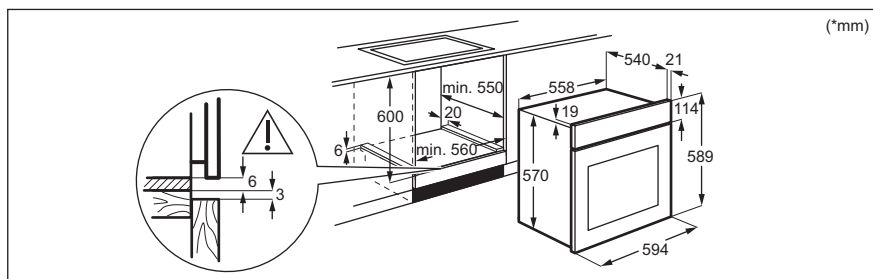
3. UZSTĀDĪŠANA



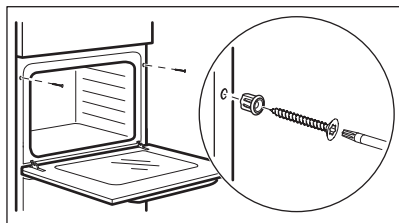
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

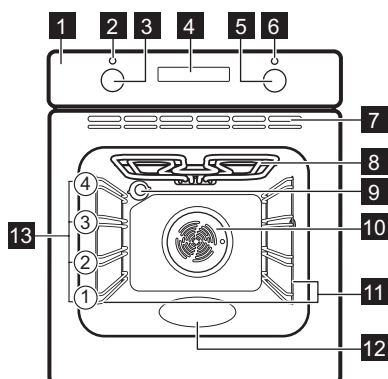


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



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 Tīlpnes reljefs - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13 Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.

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

5. VADĪBAS PANELIS

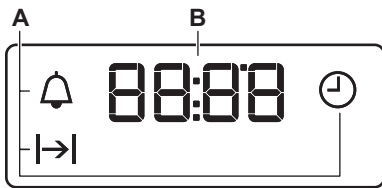
5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi

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

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis







3. solis

Iestatiet pulksteni

Cepeškrāsns tīrīšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.</p> | <p>1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.</p> <p>2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.</p> | <p>1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.</p> <p>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.</p> <p>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.</p> |
|---|--|--|

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsni piederumus un izņemamos plauktu balstus.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

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

7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS




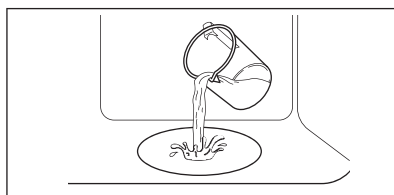
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

- 2. solis** Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.

 Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.



- 3. solis** Iestatiet funkciju: .





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





- 5. solis** Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

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

7. solis	pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.
8. solis	Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
9. solis	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
 Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Tādu ēdienu grauzdēšanai vai cepšanai un gatavošanai, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un aprūnināšana.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauzdēšanai.

7.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:




IEC/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 elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.



8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana



Diennakts laiks iestatīšana

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

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

Kā mainīt: Diennakts laiks





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

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

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.





2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

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



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

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.
- 2. solis**  ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu:  .
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

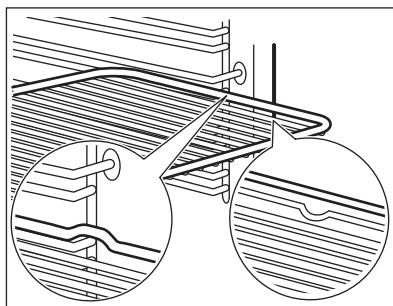
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

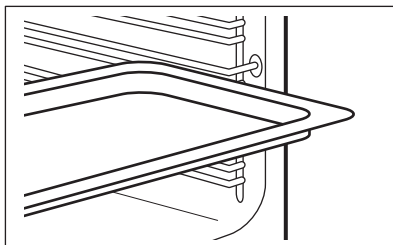
Restots plaukts:

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

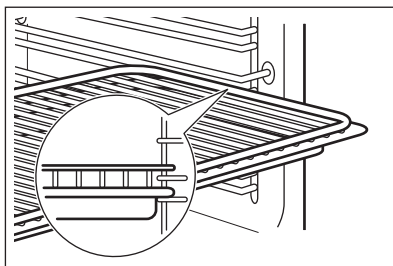
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:
Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stienītiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stienītiem.



9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

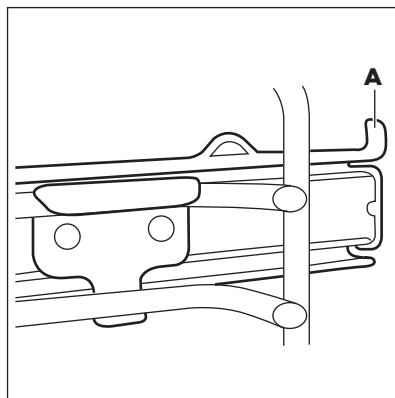
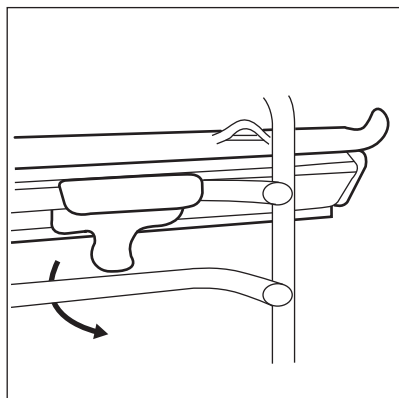
Jūs varat ievietot teleskopiskās vadotnes katrā līmenī. Pārlicinieties, ka abas teleskopiskās vadotnes atrodas vienā līmenī.

Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

1. solis Uzstādiat teleskopiskās vadotnes uz plauktu balstiem.

2. solis Pārlicinieties, ka teleskopisko vadotņu gals (A) ir vērsts uz augšu.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

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

10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju gatavošana

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

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

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

Gatavošanas laiki

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

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

11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna



Cepšanas trauks



Podiņi



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs






Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs






Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus,
kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riek-stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, apvārtīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 40

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplāte	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	1	170	80 - 120	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	35 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 35	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Graudziņš, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	3	maks.	2-4 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

						
				(°C)	(min.)	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	3	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns trešajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — otrajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Tīrīšanas līdzekļi



Lietošana iekšienā

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

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



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Izīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.

Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kalķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

3. solis.

Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

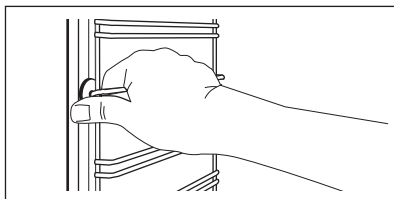
Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

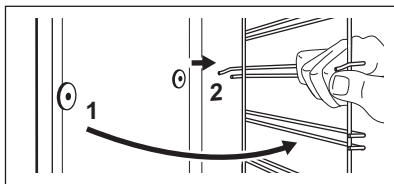
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



3. solis Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

4. solis Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

1. solis Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 200 ml.

2. solis. Iestatiet funkciju: 

3. solis. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.

4. solis Ļaujiet cepeškrāsnsnīj darboties 30 minūtes.

5. solis. Izslēdziet cepeškrāsni.

6. solis Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

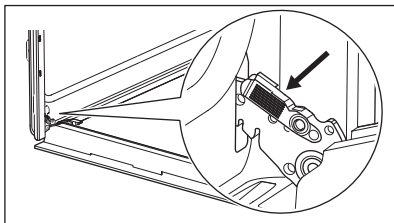
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneļi var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



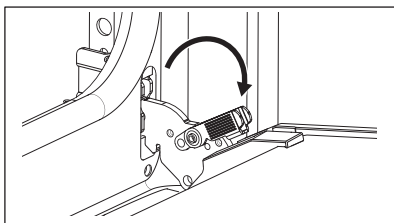
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

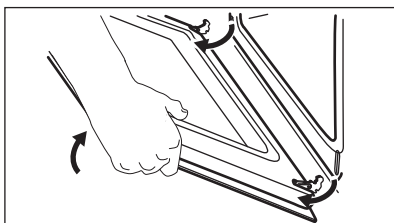
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



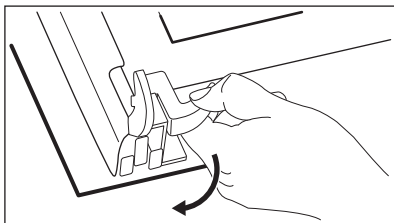
- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķņ.



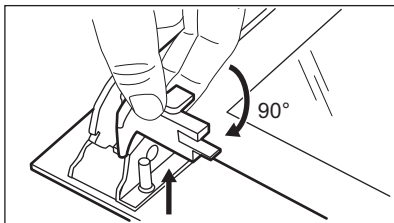
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



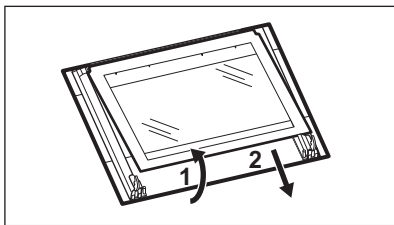
- 4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



- 5. solis** Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



- 6. solis** Vispirms uzmanīgi paceliet un tad noņemiet stikla paneli.



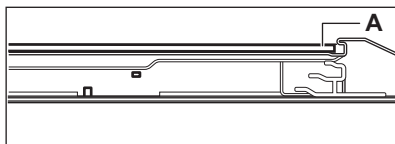
- 7. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

- 8. solis** Pēc tīrīšanas uzstādi stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.6 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** Noīrēt stikla pārsegu.

- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestāties dienakts laiku.

13.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tīltnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tīltnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	Iepildījat ūdeni tīltnes tvertnē.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340
Energoefektivitātes indekss	95.1
Energoefektivitātes klase	A
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.89 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.78 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	65 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	EOD5H70BZ	28.4 kg
	KODEC70BZ	28.4 kg

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

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	46
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	47
3. ĮRENGIMAS.....	50
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	51
5. VALDYMO SKYDELIS.....	51
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	52
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	53
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	54
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	56
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	57
11. PATARIMAI.....	58
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	60
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	64
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	65
15. APLINKOS APSAUGA.....	66

1. ⚠️ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.

- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	580 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	589 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	570 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	594 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	558 mm
Prietaiso gylis	561 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	540 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1007 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1100 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po

prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogojimo pavojus.

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.

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

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamas atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

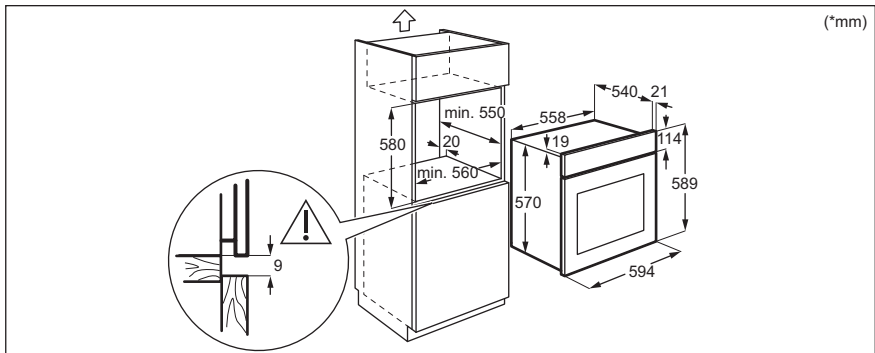
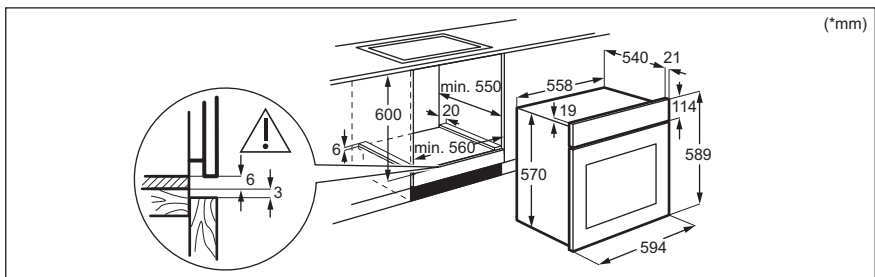
3. ĮRENGIMAS



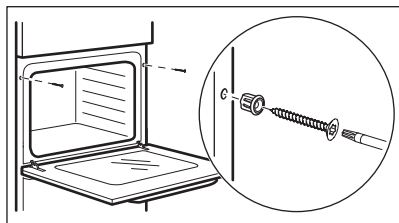
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

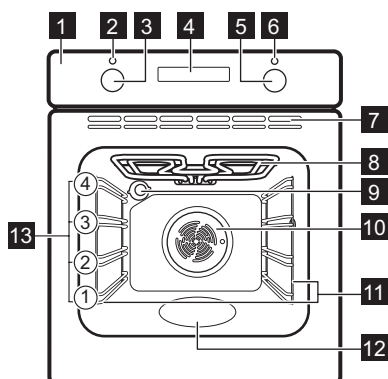


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji 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 Ventilatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Įduba vandeniui - Indas valymui vandeniu
- 13 Lentynos padėty

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

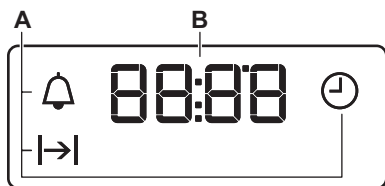
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

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

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. [dėkite priedus ir išimamas lentynų atramas] orkaitę.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

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

2-as veiksmas Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .

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

7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS




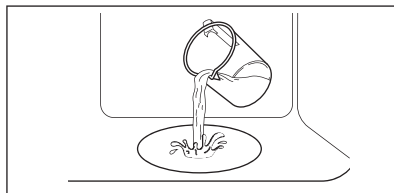
ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

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

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



3-as veiksmas Nustatykite funkciją: .

4-as veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

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







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

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





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

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

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Orkaitė išjungta.
Padėtis „Išjungta“	
	Ijungti lempuotę.
Apšvietimas	
	Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumą. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.
Karšto oro srautas PLUS / Valymas vandeniu	
	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
Konvekcinis kepimas	
	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
Drėgnas konvek. kepimas	
	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
Apatinis kaitinimas	

Kaitinimo funkcija Paskirtis

	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliuose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.
Karšto oro srautas	
	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Turbo grilis	
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Apatinis + viršutinis kaitinimas	
	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Spartusis grilis	

7.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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


IEC/EN 60350-1



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

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


8.1 Laikrodžio funkcijos


Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
Paros laikas	

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


8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas


Kaip nustatyti Paros laikas

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

 – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip pakeisti: Paros laikas




1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

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


3-ias veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: 
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis

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


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


Kaip nustatyti Laikmatis

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

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

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

2-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

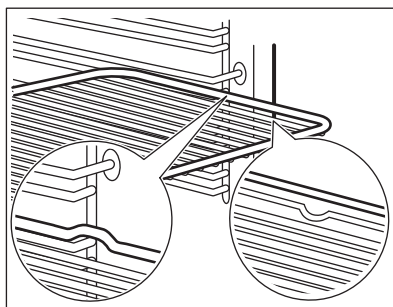
9.1 Priedų naudojimas

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

Grotelės:

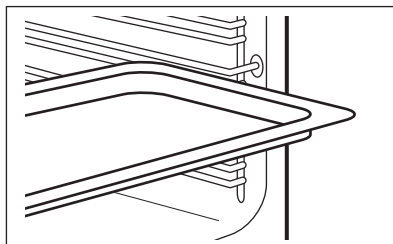
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

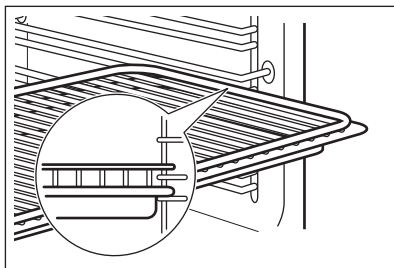


Kepimo skarda / Gili skarda:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



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



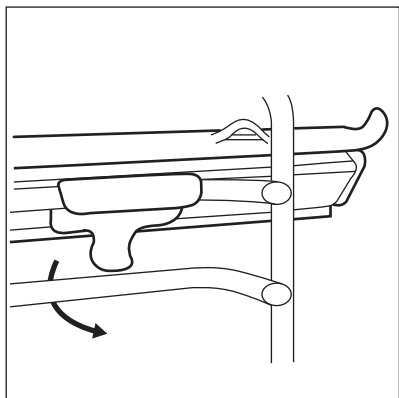
9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Ištraukiamuosius bėgelius galite dėti bet kuriame lygyje. Žiūrėkite, kad abu ištraukiamieji bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

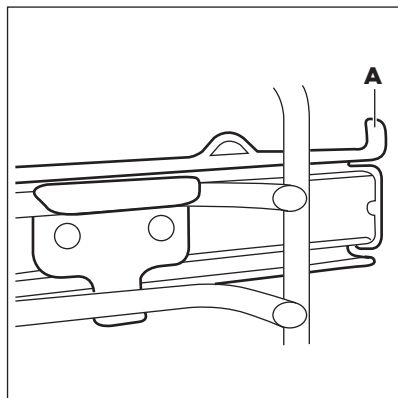
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokia tepalu.

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

1-as veiksmas Sumontuokite ištraukiamuosius bėgelius ant lentynos atramų.



2-as veiksmas Įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galiukas (A) nukreiptas aukštyn.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Ventilatorius

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

10.2 Apsauginis termostatas

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

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Pyragų kepimas

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

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

Mėsos ir žuvies ruošimas

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

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

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

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio








Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens







11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (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
Biskvitinis 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
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–40
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	30–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–40

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				(°C)		(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	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių	
Skrebutis, 4-6 vienetai	Grilis	Grotelės	3	maks.	2-4 minutės pirmą pusę; 2-3 minutės antrą pusę	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.	
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas	3	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Praėjus pusei gamtinimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.	

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

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



Priedai

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

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 Kaip valyti įdubą vandeniui

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

1-as veiksmas

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

2-as veiksmas

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

3-as veiksmas

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

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

12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

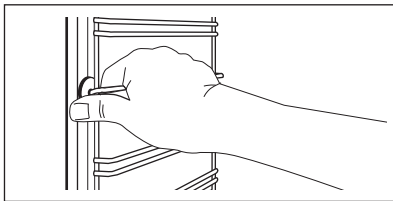
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas

Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.

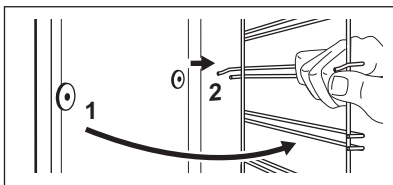


3-as veiksmas

Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

4-as veiksmas

Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



12.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

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

1-as veiksmas Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.

2-as veiksmas Nustatykite šią funkciją: 

3-as veiksmas Nustatykite 90 °C temperatūrą.

4-as veiksmas. leiskite orkaitei veikti 30 min.

5-as veiksmas. Išjunkite orkaitę.

6-as veiksmas Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

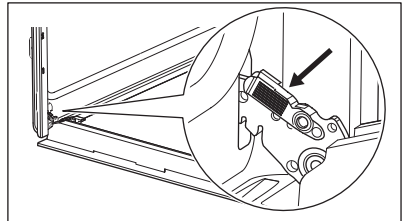
Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



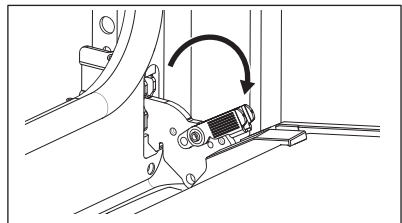
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

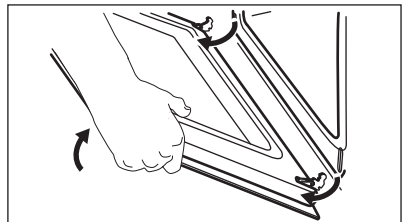
1-as veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



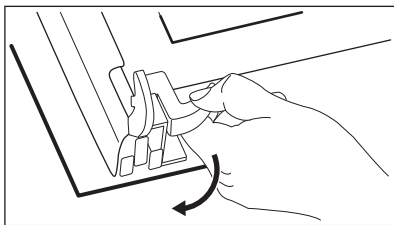
2-as veiksmas Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



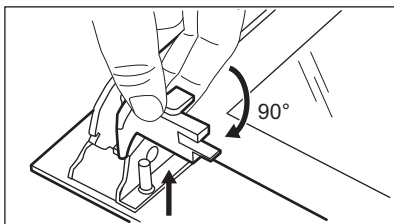
3-ias veiksmas Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



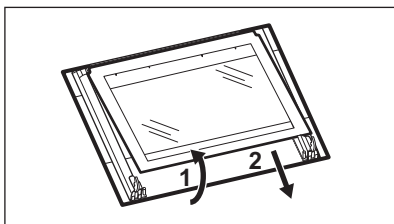
4-as veiksmas. Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabilaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę.



5-as veiksmas. Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



6-as veiksmas. Atsargiai kilstelėkite stiklinę plokštę ir ištraukite.

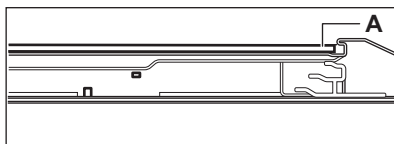


7-as veiksmas. Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

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

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo plokštė tolygiai atsiiremtų į atramas.



12.6 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

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Ekране matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniui.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

13.2 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Energijos efektyvumo rodyklė	95.1	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.89 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.78 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	65 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD5H70BZ	28.4 kg
	KODEC70BZ	28.4 kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	68
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	70
3. INSTALACJA.....	73
4. OPIS URZĄDZENIA.....	74
5. PANEL STEROWANIA.....	74
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	75
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	75
8. FUNKCJE ZEGARA.....	77
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	79
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	80
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	81
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	83
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	87
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	88
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	89

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	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 otworzonymi drzwiami	1007 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1100 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od niebieskiego przewodu neutralnego i brązowego fazowego

2.3 Spóób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

- Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

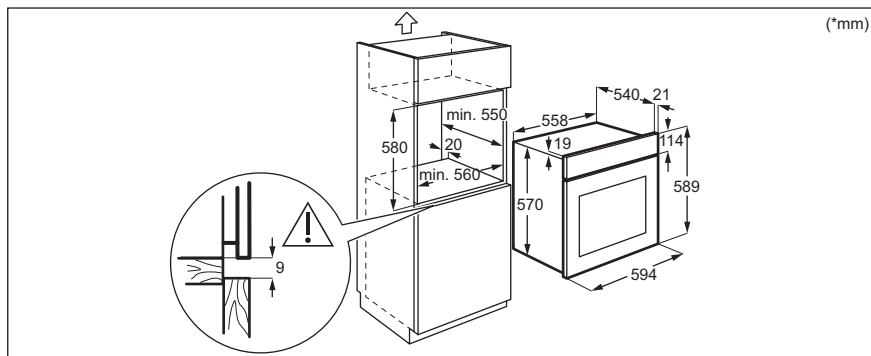
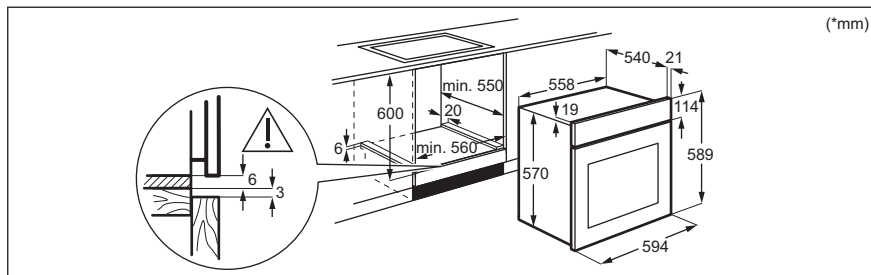
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA

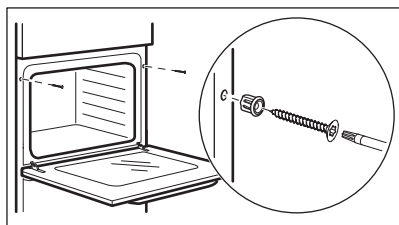


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

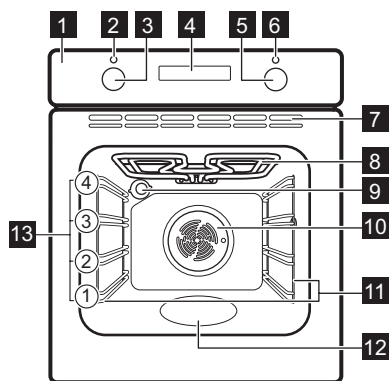


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 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 Wnęka komory - Zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 13 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**

- Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

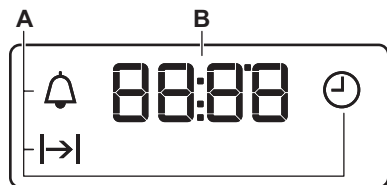
5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⌚	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Ustawianie zegara	Wyczyść piekarnik	Nagrząć wstępnie pusty piekarnik
<ol style="list-style-type: none">1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.	<ol style="list-style-type: none">1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	<ol style="list-style-type: none">1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 1 godz.2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min

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

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1 Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

Krok 2 Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.

Krok 3 Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.


7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

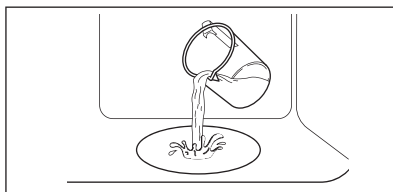


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1 Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2 Napełnić wnękę komory wodą z kranu.
 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.



Krok 3 Ustawić funkcję: .

Krok 4 Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

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



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


Krok 7 Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.







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


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

7.3 Funkcje pieczenia

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

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 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 o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:



IEC/EN 60350-1


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

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



Jak ustawić: Aktualna godzina



 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.



Krok 2 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


Jak ustawić: Czas trwania

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 2 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.


Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

Krok 2 Nacisnąć i przytrzymać: .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

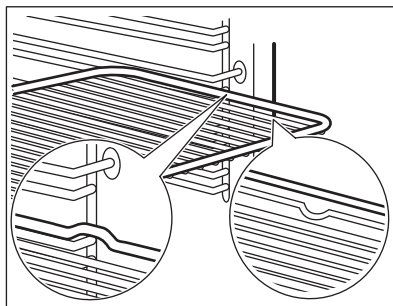
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

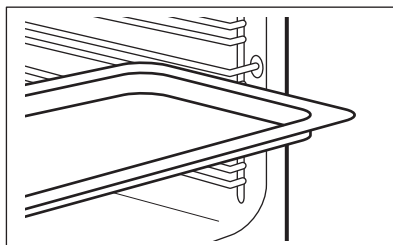
Ruszt:

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



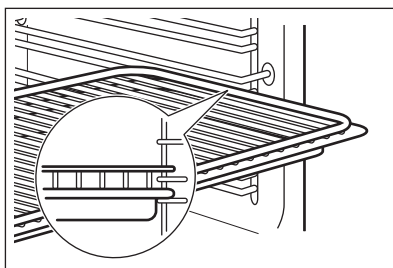
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt. Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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



9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

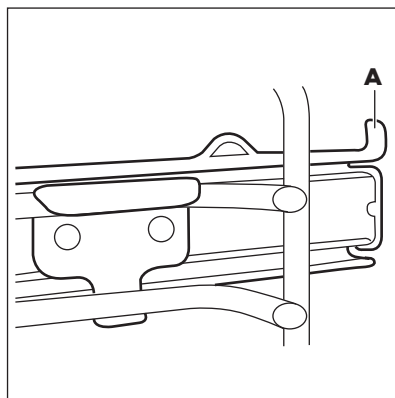
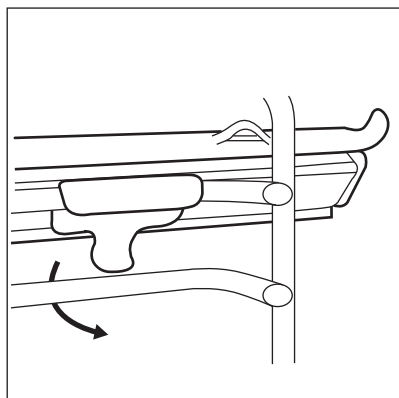
Prowadnice teleskopowe można umieszczać na każdym poziomie. Upewnić się, że dwie prowadnice teleskopowe znajdują się na tym samym poziomie.

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Zamontować prowadnice teleskopowe na prowadnicach blach.

Krok 2 Upewnić się, że koniec (A) prowadnicy teleskopowej jest skierowany w górę.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

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

temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na czterech poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

Pieczenie ciast

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

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

Gotowanie mięsa i ryb

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

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

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

Czas pieczenia

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

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

11.2 Termoobieg 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

11.3 Termoobieg wilgotny








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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	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

		 (°C)		 (min)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (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

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

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

Krok 2

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

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

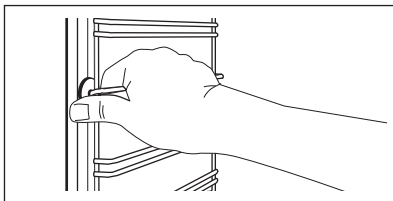
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

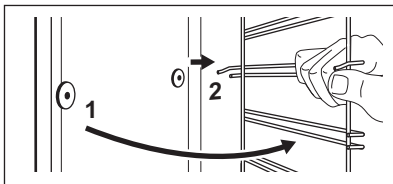
Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



Krok 3 Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

Krok 4 Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

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

Krok 1 Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.

Krok 2 Ustawić funkcję: 

Krok 3 Ustawić temperaturę na 90°C.

Krok 4 Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

Krok 5 Wyłączyć piekarnik.

Krok 6 Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

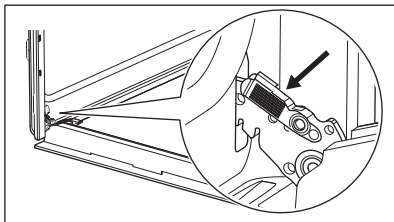
W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



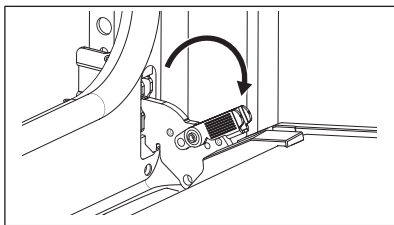
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

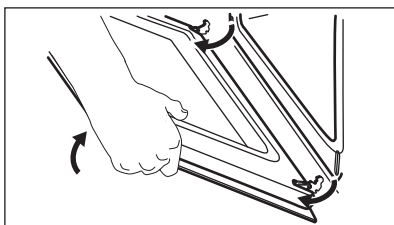
Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



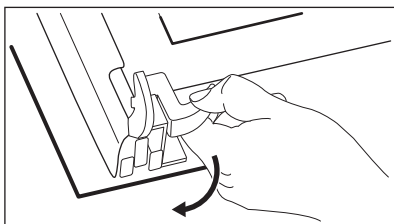
Krok 2 Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



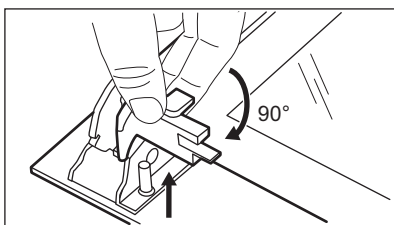
Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



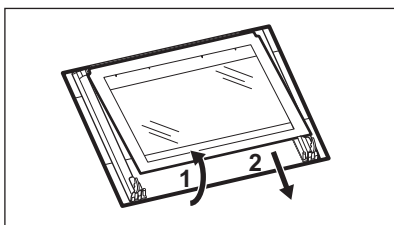
Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



Krok 5 Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



Krok 6 Najpierw ostrożnie podnieść szybę, a następnie ją wyjąć.



Krok 7 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

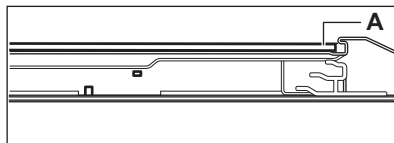
Krok 8

Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

**OSTRZEŻENIE!**Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.**Przed wymianą żarówki oświetlenia:**

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 4	Założyć szklany klosz.

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.1	
Klasa sprawności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.78 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	65 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD5H70BZ	28.4 kg
	KODEC70BZ	28.4 kg

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

NE GÂNDIM LA DVS

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	91
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	93
3. INSTALAREA.....	96
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	97
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	97
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	98
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	98
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	100
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	102
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	103
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	103
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	106
13. DEPANAREA.....	110
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	111
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	112

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	580 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	589 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	570 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	594 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	558 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	561 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	540 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1007 mm
---------------------------	---------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1100 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	4x25 mm
--------------------	---------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Iluminare 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.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

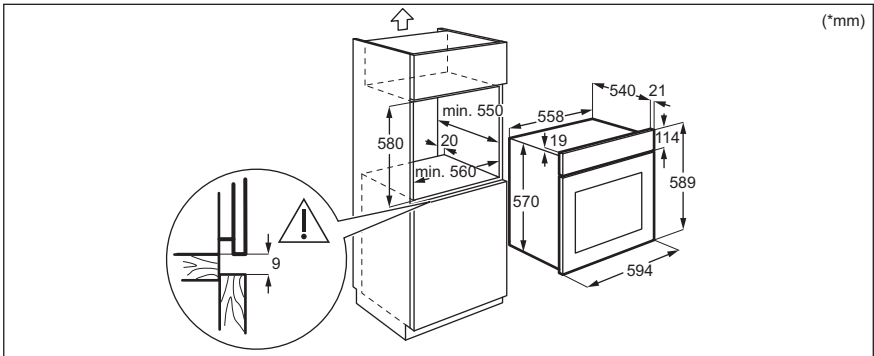
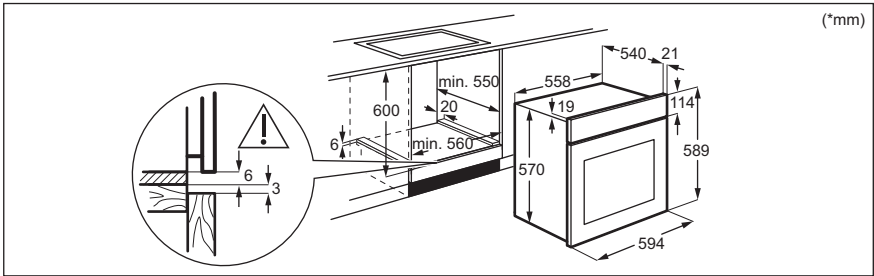
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie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

3. INSTALAREA

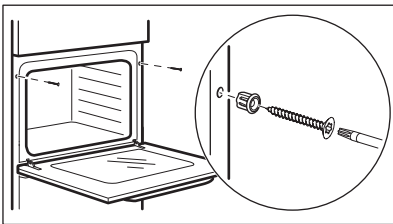


AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind
siguranța.

3.1 Încorporarea

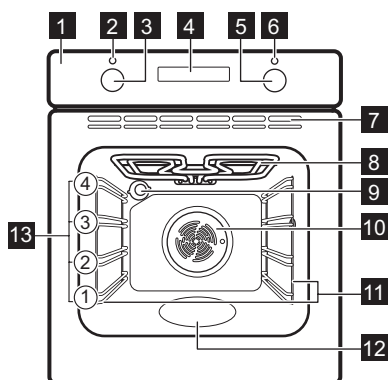


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



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 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 13 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

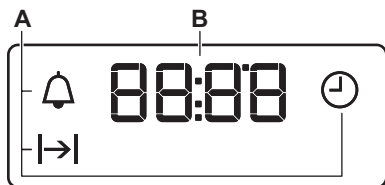
5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.

5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

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






Pasul 1



Pasul 2



Pasul 3

Setați ceasul	Curățați cuptorul	Preîncălziți cuptorul gol
<ol style="list-style-type: none">1. +, - - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.	<ol style="list-style-type: none">1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.	<ol style="list-style-type: none">1. Setări temperatura maximă a funcției: . Timp: 1 h.2. Setări temperatura maximă a funcției: . Timp: 15 min.3. Setări temperatura maximă a funcției: . Timp: 15 min.
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.		

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

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

Etapa 2 Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

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

7.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS




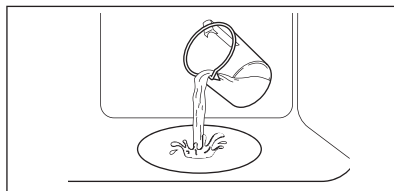
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

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



Pasul 3 Setati funcția: 

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

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

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

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

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

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

7.3 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire

Utilizare

0

Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Iluminare cuptor

Pentru a aprinde lumina.






Funcția de încălzire



Utilizare



Aer cald PLUS /
Curățarea cu apă

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 Gătire cu aer cald	Pentru a rumeni sau coace alimente la aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără amestecarea aromelor.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Grill rapid	Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.

7.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu:




IEC/EN 60350-1

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

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

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă

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

+, **-** - apăsați pentru a seta ora.

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

Cum se schimbă: Ora curentă

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

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

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setați funcția și temperatura cuptorului.

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

Pasul 3 **+**, **-** - apăsați pentru a seta durata.



Afișajul indică: .

 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


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

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

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: **-**.
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

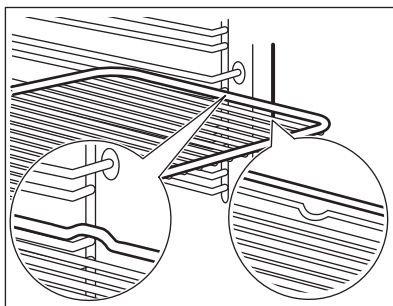
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

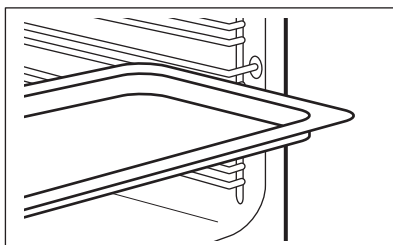
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt în dreptate în jos.



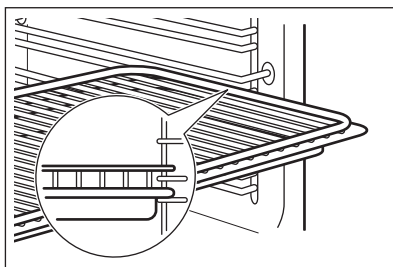
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



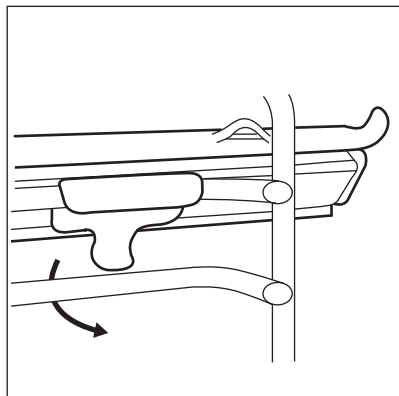
9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Puteți pune ghidajele telescopice pe fiecare nivel. Asigurați-vă că cele două ghidaje telescopice sunt pe același nivel.

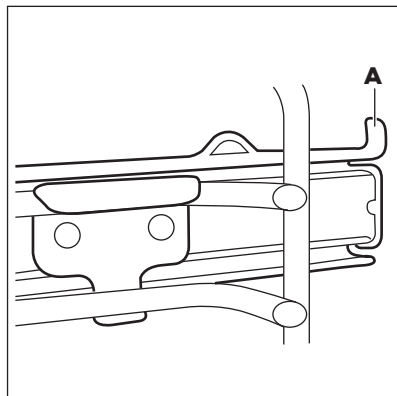
Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Pasul 1 Montați ghidajele telescopice pe suporturile raftului.



Pasul 2 Asigurați-vă că vârful (A) ghidajului telescopic este îndreptat în sus.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătit setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii,

adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

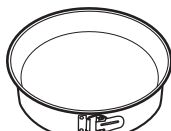
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
înălțime de 5 cm













Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

11.3 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (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
Soufflé, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sarmă	200	3	30 - 40

		 (°C)		 (min)
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
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omeletă 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

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (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 sârmă	1	170	80 - 120	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft 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 sârmă	3	maxim	2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	3	maxim	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 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăța și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Pasul 2

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Pasul 3

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

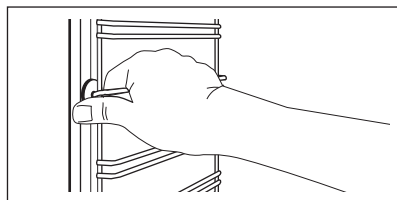
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

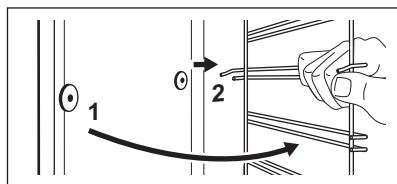
Pasul 1 Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



Pasul 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

Pasul 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



12.4 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

Pasul 1 Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.

Pasul 2 Setări funcția: 

Pasul 3 Setări temperatura la 90 °C.

Pasul 4 Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.

Pasul 5 Opriți cuptorul.

Pasul 6 Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

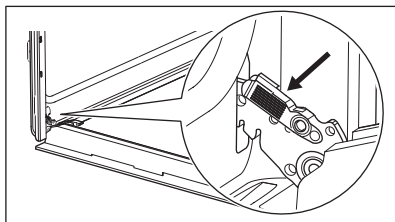
Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



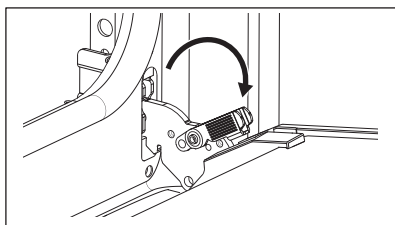
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

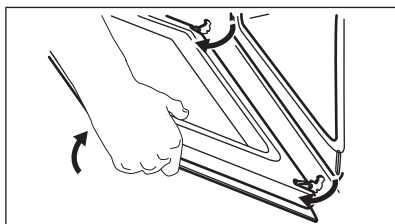
Pasul 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



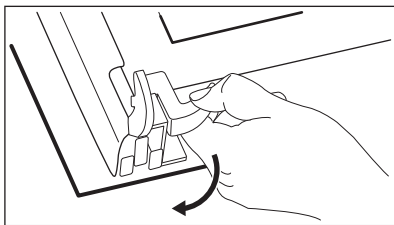
Pasul 2 Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



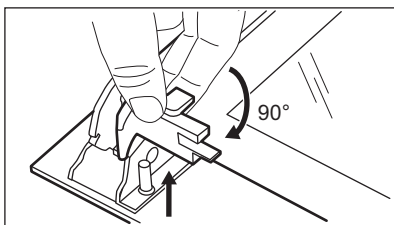
Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



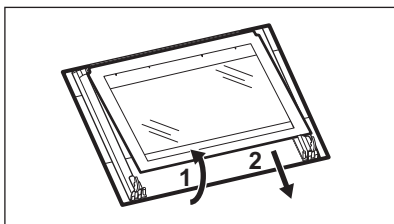
Pasul 4 Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



Pasul 5 Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



Pasul 6 Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panoul de sticlă.

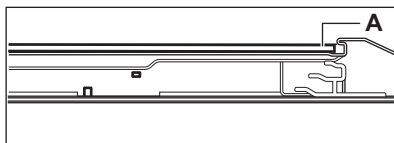


Pasul 7 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 8 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
----------	--------------------

Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
----------------------------	----------------------

Problemă	Verificați dacă...
----------	--------------------

Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
----------------------------------	--

Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
--------------------------	---

Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
---	--

Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
--	---

Becul nu funcționează.	Becul este ars.
------------------------	-----------------

13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Index de eficiență energetică	95.1	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.89 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.78 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	65 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD5H70BZ	28.4 kg
	KODEC70BZ	28.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	114
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	116
3. УСТАНОВКА.....	119
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	120
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	121
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	121
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	122
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	124
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	125
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	127
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	127
12. УХОД И ЧИСТКА.....	130
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	134
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	135
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	136

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	580 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	589 мм
Высота задней стороны прибора	570 мм
Ширина передней стороны прибора	594 мм
Ширина задней стороны прибора	558 мм
Глубина прибора	561 мм
Глубина встраивания прибора	540 мм
Глубина с открытой дверцей	1007 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1100 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой.

Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных

температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

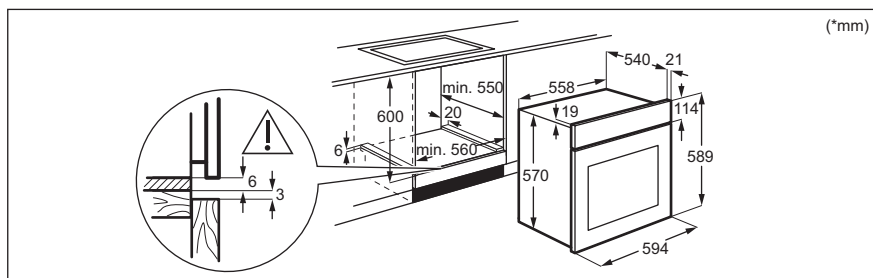
3. УСТАНОВКА

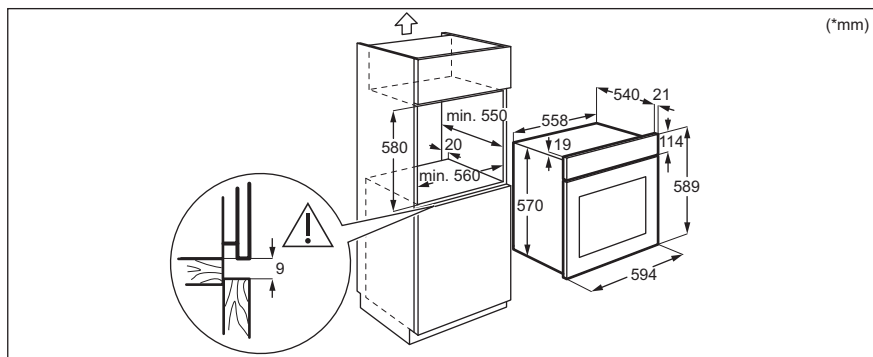


ВНИМАНИЕ!

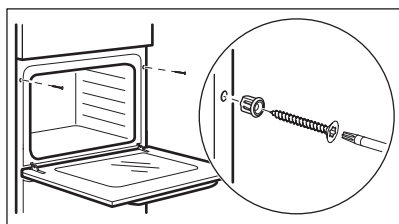
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание



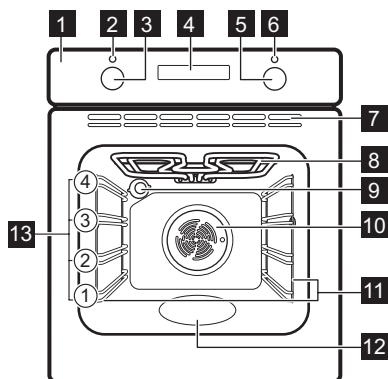


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Индикатор/символ включения
- 3** Ручка выбора режимов нагрева
- 4** Дисплей
- 5** Ручка управления (для температуры)
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Съёмная опора противня
- 12** Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки

13 Положения противня

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

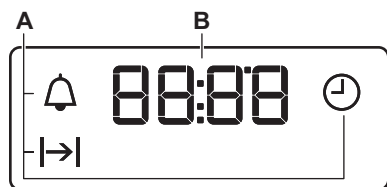
5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.

5.3 Дисплей



- А. Функции часов
- В. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.






Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
<p>1. Установите время с помощью кнопок + и -. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</p>	<p>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> <p>2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.</p>	<p>1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.</p> <p>2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p> <p>3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p>
<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.</p>		

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

Пункт 1 Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

Пункт 2 Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

Пункт 3 Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».


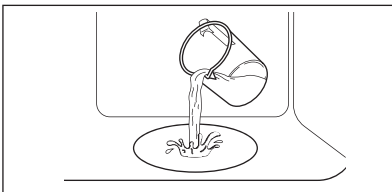

7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС






ВНИМАНИЕ!




Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.





Шаг 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 2	Наполните выемку камеры водопроводной водой.  Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.	
Шаг 3	Установите функцию:  .	
Шаг 4	Задайте температуру поворотом ручки управления.	
Шаг 5	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.	
Шаг 6	Поместите пищу в духовой шкаф. См. главу «Советы и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.	
Шаг 7	Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».	
Шаг 8	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	
Шаг 9	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.	

7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка.

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях духового шкафа, а также подсушивание продуктов. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.

7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:




IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



Смена параметра: Установка времени суток



Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.



Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: .
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Функция запускается автоматически через 5 секунд.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте: **-**.
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

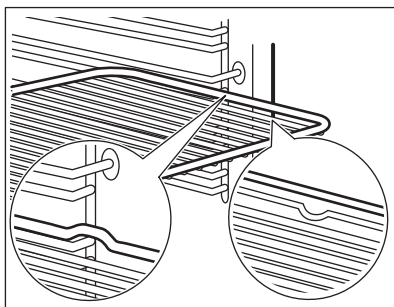
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

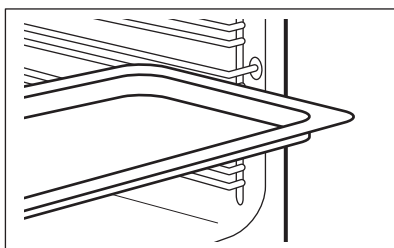
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:

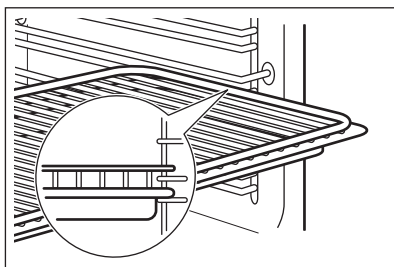
Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.

**Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими духового шкафа.

**Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



9.2 Использование телескопических направляющих

Телескопические направляющие можно устанавливать на каждом уровне. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном уровне.

Не смазывайте телескопические направляющие.

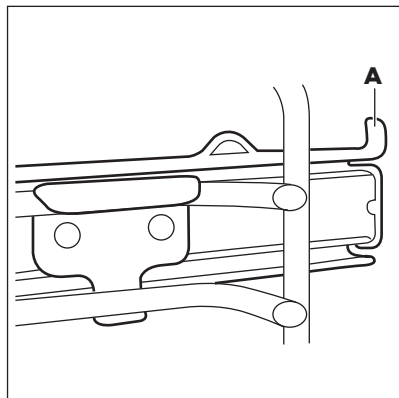
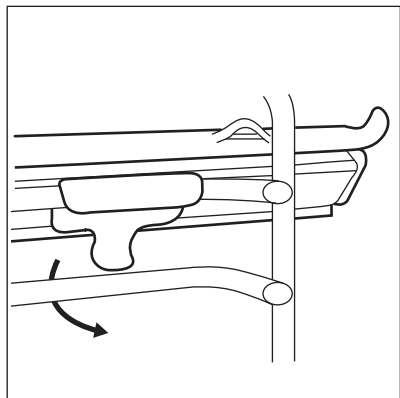
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Шаг 1

Установите телескопические направляющие на направляющие для противней.

Шаг 2

Убедитесь, что выступ (А) телескопической направляющей смотрит вверх.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы

не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая диаметр 26 см



Горшочки

Керамика диаметр 8 см, высота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	80 - 120	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	35 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	3	макс.	2–4 минуты на одной стороне; 2–3 минуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	3	макс.	20 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Чистящие средства

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Шаг 2

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Шаг 3

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

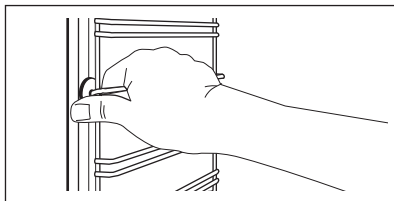
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

12.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

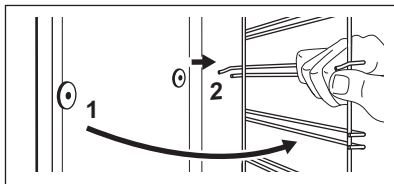
Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



Шаг 3 Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

Шаг 4 Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.4 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления оставшихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Шаг 1 Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.

Шаг 2 Установите функцию: 

Шаг 3 Установите температуру 90°C.

Шаг 4 Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.

Шаг 5 Выключите духовой шкаф.

Шаг 6 Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

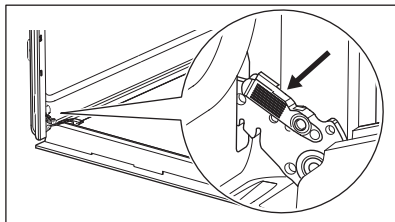
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



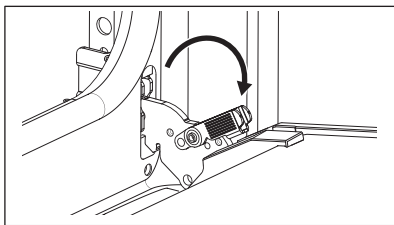
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

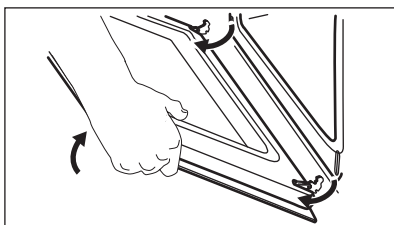
Шаг 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



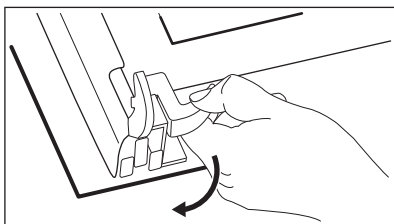
Шаг 2 Поднимите и потяните защелки до щелчка.



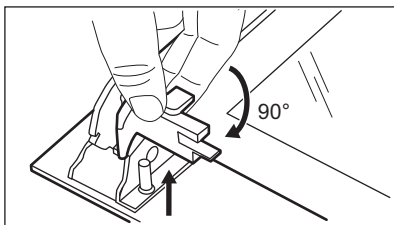
Шаг 3 Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



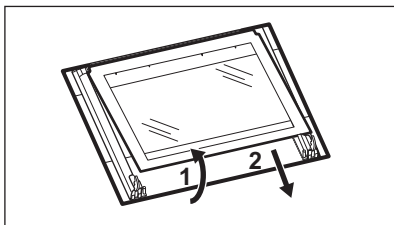
Шаг 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



Шаг 5 Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



Шаг 6 Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.

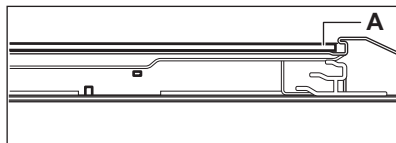


Шаг 7 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8 После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

Шаг 2

Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.

Шаг 2 Очистите стеклянную крышку.

Шаг 3 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4 Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема

Убедитесь, что...

Духовой шкаф не нагревается.

Сработал предохранитель.

Повреждено уплотнение дверцы.

Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

На дисплее отображается символ «12.00».

Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Продуктовый номер (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux	
Модель	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.1	
Класс энергетической эффективности	A	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.89 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.78 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	65 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOD5H70BZ	28.4 кг
	KODEC70BZ	28.4 кг

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение пищи в теплом состоянии


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	138
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	140
3. УСТАНОВКА.....	143
4. ОПИС ВИРОБУ.....	144
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	144
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	145
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	145
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	147
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	149
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	150
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	151
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	154
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	157
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	158
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	159

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	580 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	589 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	570 мм
--------------------------------	--------

Ширина передньої частини приладу	594 мм
----------------------------------	--------

Ширина задньої частини приладу	558 мм
--------------------------------	--------

Глибина приладу	561 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	540 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
---------------------------------	---------

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
---	-----------

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
---	---------

Кріпильні гвинти	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся,

що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж синій кабель фази та нейтральний коричневий кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологу після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом

вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання в побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

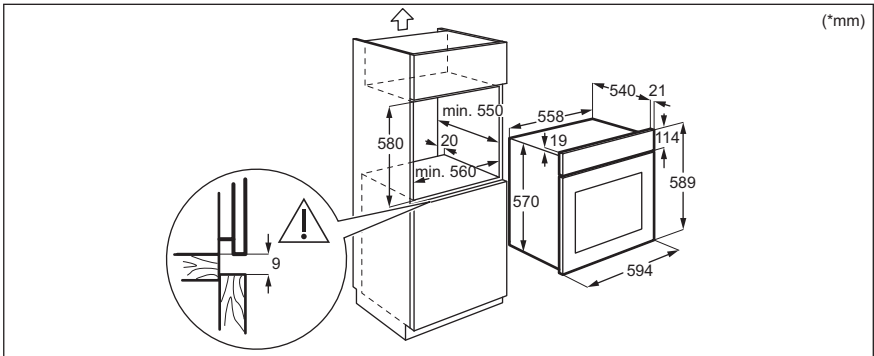
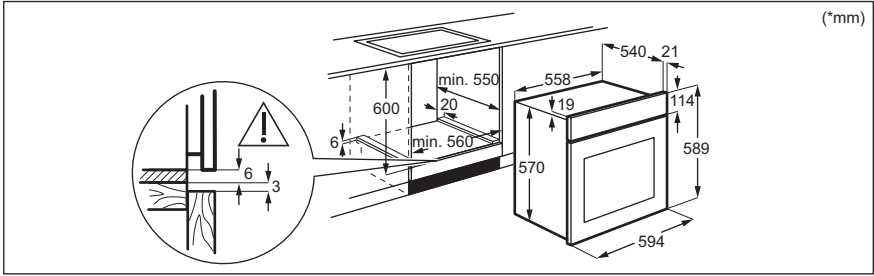
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

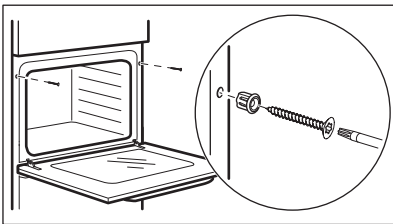


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування

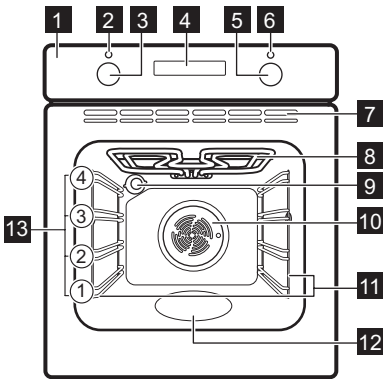


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Лампа / символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагріву
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 13 Рівні полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

- Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

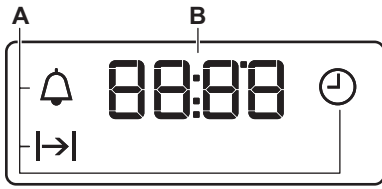
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Налашуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу
<ol style="list-style-type: none">1. — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	<ol style="list-style-type: none">1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	<ol style="list-style-type: none">1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.3. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицюк у духову шафу.		

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1 Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

Крок 2 Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Крок 3 Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 2 Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

і Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.



Крок 3 Установіть функцію:

Крок 4 Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

Крок 5 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Крок 6 Поставте страву в духову шафу.
Див. розділ «Поради та рекомендації».
Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

Крок 7 Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

Крок 8 Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

Крок 9 Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.3 Функції нагріву

Функція нагріву

Додаток
Духова шафа вимкнена.

0







Положення «Вимкнено»



Функція нагріву

Додаток
Увімкнення лампи.



Підсвітка

Функція нагріву	Додаток
	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
Вентилятор ПЛЮС / Очищення водою	
	Для одночасного випікання на двох рівнях полиць і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
Вентилятор	
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування». Примітки до: Волога конвекція.
Волога конвекція	
	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Нижній нагрів	
	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
Готування з конвекцією	
	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
Турбо-гриль	

Функція нагріву	Додаток
	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
Традиційне готування	
	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
Швидкий гриль	

7.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:


EK/EN 60350-1



Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Функції годинника


Функція годинника	Застосування
	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
Час доби	

Функція годинника	Застосування
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.


8.2 Налаштування: Функції годинника


Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 — натисніть, щоби встановити час.
 Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби




Крок 1  — натисайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2  — натисніть, щоби встановити час.
 Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.



Крок 2  — натисайте кілька разів.  — почне блимати.


Крок 3  — натисніть, щоби встановити тривалість.
 На дисплеї відображається: 
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натисайте кілька разів.  — почне блимати.


Крок 2  — натисніть, щоби встановити час.
 Функція запускається автоматично через 5 секунд.
 Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2 Натисніть і утримуйте: .
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

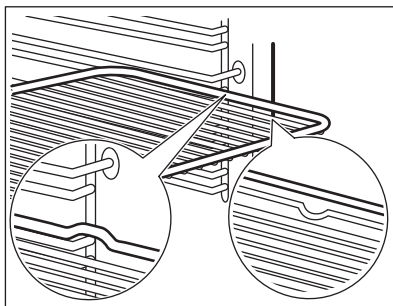
перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

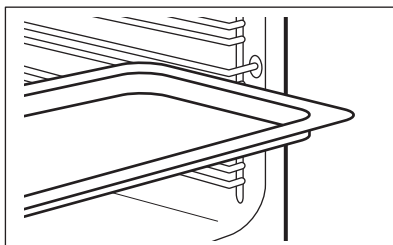
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



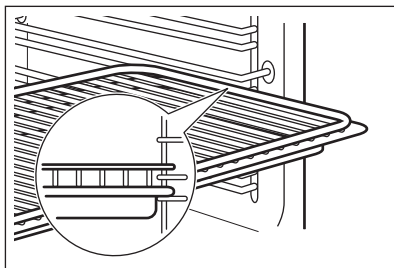
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Деко для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



9.2 Використання телескопічних напрямних

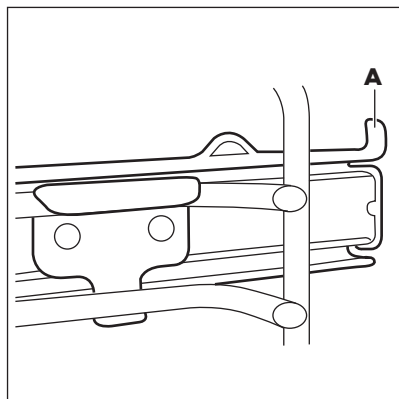
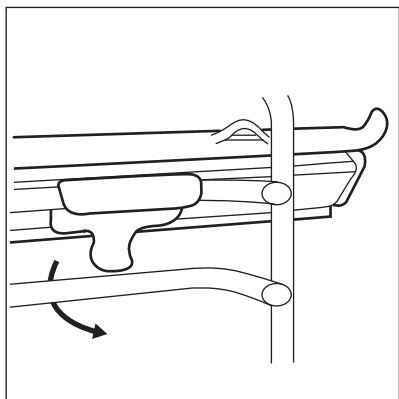
Телескопічні спрямовувачі можна встановлювати на кожному рівні. Переконайтеся, що дві телескопічні напрямні знаходяться на одному рівні.

Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

Крок 1 Встановіть телескопічні напрямні на опори полиць.

Крок 2 Переконайтеся, що кінець телескопічної напрямної (А) спрямований вгору.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духовна шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духовна шафа.

Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоби запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоби запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоби уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

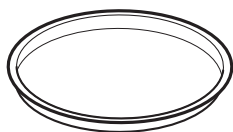
Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

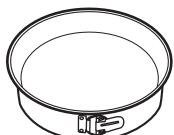
11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см









Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція








Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Макаруни, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45

		 (°C)		 (хв.)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	80 - 120	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	35 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Тост, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	2–4 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	3	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Аksesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акsesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акsesуари в посудомийній машині.

Аksesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з паром.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

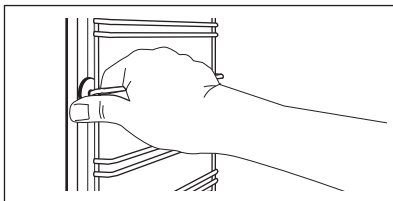
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

12.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

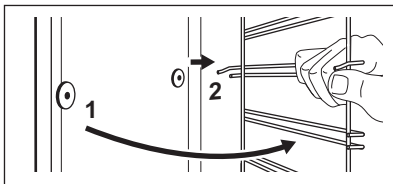
Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

Крок 4 Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



12.4 Спосіб використання: Очищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою вологи усуваються залишковий жир та часточки їжі.

Крок 1 Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.

Крок 2 Установіть функцію:

Крок 3 Виберіть температуру 90°C.

Крок 4 Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

Крок 5 Вимкніть духову шафу.

Крок 6 Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

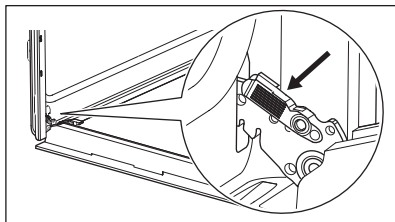
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



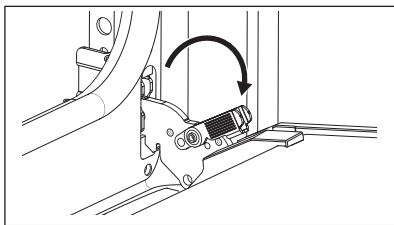
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

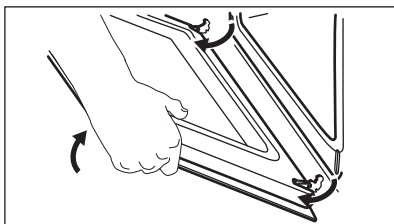
Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



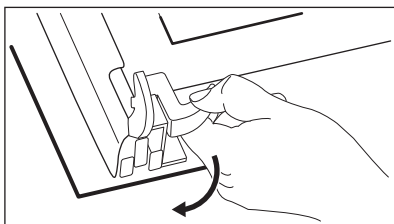
Крок 2 Підніміть і потягніть засувки до клацання.



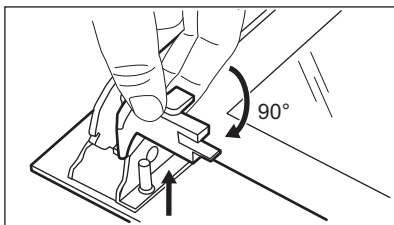
Крок 3 Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



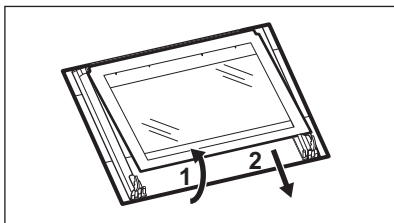
Крок 4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



Крок 5 Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



Крок 6 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



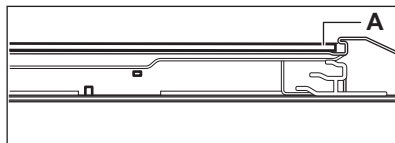
Крок 7 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Крок 8

Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.
Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.

**12.6 Як замінити: Лампа****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель
Код виробу
Серійний номер

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOD5H70BZ 944068341 KODEC70BZ 944068340	
Індекс енергоефективності	95.1	
Клас енергоефективності	A	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.78 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	65 л	
Тип духової шафи	Вбудована духовка шафа	
Маса	EOD5H70BZ	28.4 кг
	KODEC70BZ	28.4 кг

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

CE



867376280-B-392022