



EOE5C71X
EOE5C71Z

Kasutusjuhend
Ahi

ET 2

Naudojimo instrukcija
Orkaitė

LT 25

Lietošanas instrukcija
Cepeskrāsns

LV 48

Instrukcja obsługi
Piekarnik

PL 71



electrolux.com/register

 **Electrolux**

MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionalset 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

KLIENTITEENINDUS 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 vihjeid

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. JUHTPANEEL.....	9
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	15
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	18
13. VEAOTSING.....	22
14. ENERGIATÖHUSUS.....	23
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

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 seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaadatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmost eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta 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 kasutuskoormusti.

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on 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.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tömmake esmalt riililitoe esiotics ja seejärel tagumine ots küljesta 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 tagajärvel 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 jalanoosid.

- Ärge tömmake 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 elektriitoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniva minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrianimed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgitte, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tömmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselülideid, 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.

Kaablitüübidi, 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 tabelit:

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

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätkage töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktivierige 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 surveit.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme ukse ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetil 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!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuuruse ärahooldmiseks:
 - ärge pange ahjunoosid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nöösid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuuruse 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 hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütelist emaili pesuainega.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka kodust majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on möeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole möeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldb 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!

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

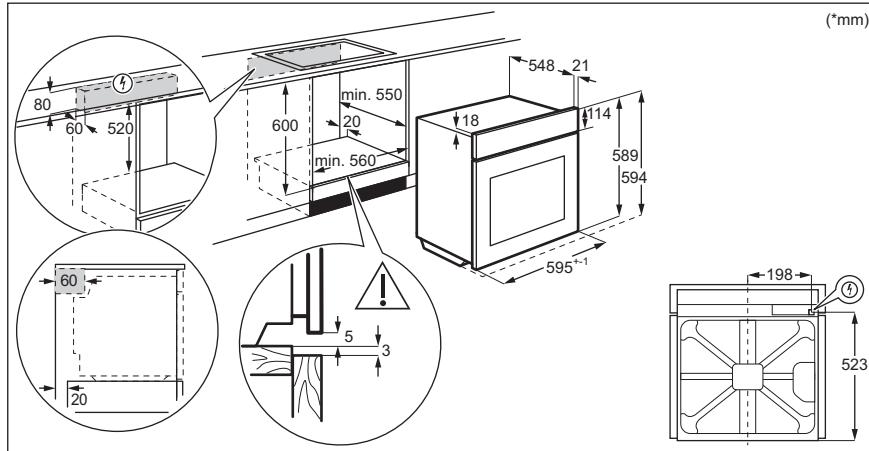
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksesulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

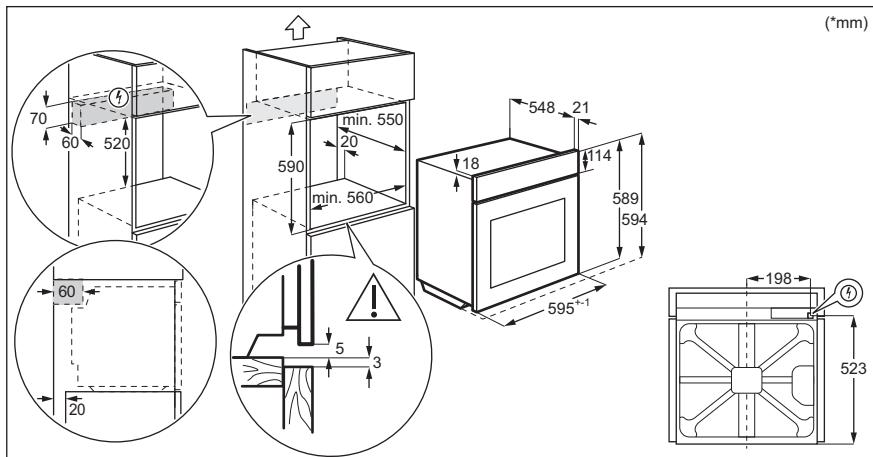
3.1 Sisseehitamine



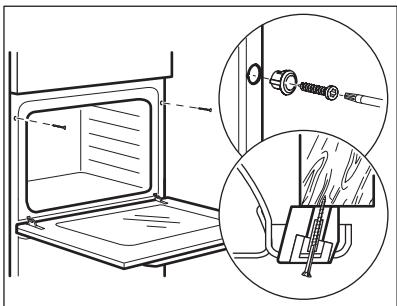
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



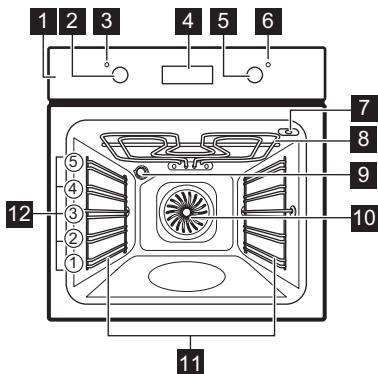


3.2 Seadme kinnitamine kõögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | Juhpaneel |
| 2 | Küpsetusrežiimide nupp |
| 3 | Toite tuli/sümbol |
| 4 | Ekraan |
| 5 | Temperatuuri juhnupp |
| 6 | Temperatuuri indikaator/sümbol |
| 7 | Toidutermomeetri pesa |
| 8 | Kuumutuselement |
| 9 | Lamp |
| 10 | Ventilaator |
| 11 | Riiilitugi, eemaldatav |
| 12 | Riiuli asendid |

4.2 Lisatarvikud

- Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidlele.
- Küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.
- Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja rõstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- Toidusensor**
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

5. JUHTPANEEL

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

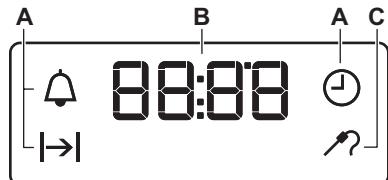
5.2 Sensorväljad / nupud

— Kellaaja määramiseks.

(Kella funktsiooni määramiseks.

± Kellaaja määramiseks.

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Toidutermomeetri indikaator

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm



3. samm

- Seadke kell õigeks
1. +, - – vajutage aja seadmi-seks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil ku-vatakse aeg.

- Puhastage ahi
1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
 2. Puhastage ahi ja tarvikuid mikrokiudlapi, sooja vee ning peh-metoimelise pesuvahendiga.

- Eelkuumutage tühja ahju
1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: Aeg: 1 h.
 2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: Aeg: 15 min.
 3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: Aeg: 15 min.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

1. samm Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ah-jufunktsioonide nuppu.

2. samm Temperatuuri valimiseks keerake juht-nuppu.

3. samm Pärast küpsetamise lõppu keerake nu-pud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Ahi on väljas.
Väljas-asend	
	Valgusti sisselülitamiseks.
Sisevalgustus	
	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
Pöördõhk	
	Funktsiooni küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumustusvõimsus võib väheneda. Liisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
	Kröbeda pöhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Õhemate toidupalaade grillimiseks ja leiva rõstamiseks.
	Suuremas koguses õhemate palaade grillimiseks ja leiva rõstamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkiide rõstamiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja kröbeda pöhja saavutamiseks.
	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja rõstamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puastus", kust leiate lisateavet katalüütile se puastuse kohta.

7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
	Ahu tööaja kestuse määramiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei möjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaaege

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

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

Kuidas muuta: Kellaaege

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

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

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

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

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

2. samm

Vajutage ja hoidke all: —.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

9.1 Toidutermomeetri kasutamine

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- Ahju temperatuur. Vt küpsetustabelit.
- Toidu sisetemperatuur. Vt toidutermomeetri tabelit.



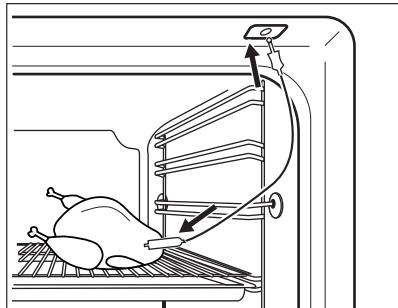
ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Pange toidutermomeetri pistik ahju ülaosas olevasse pessa.

Toidutermomeetri indikaator hakkab vilkuma.

2. Suruge toidutermomeetri ots liha keskossa.



3. Sisetemperatuuri valimiseks vajutage

nuppu või . Temperatuuri saate valida vahemikus 30 °C kuni 99 °C.

4. Määrase ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab kaks minutit helisignaal. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.

5. Lülitage seade välja.

6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.

Kui liha ei ole küpsenud teie ootuste kohaselt, läbige uuesti ülaltoodud sammud ja määrase kõrgem sisetemperatuur.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta. Valitud sisetemperatuuri muutmiseks vajutage



HOIATUS!

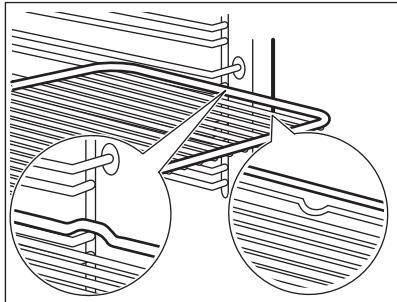
Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Pöletusoht!

9.2 Tarvikute sisestamine

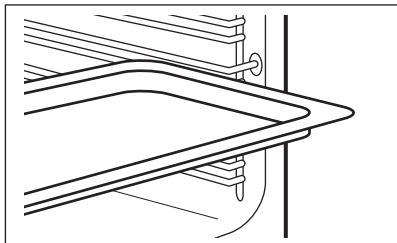
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

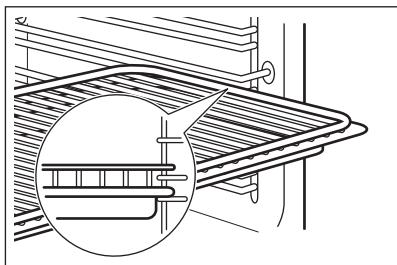
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoonete ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahelle.

**Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



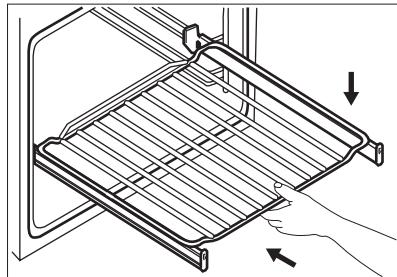
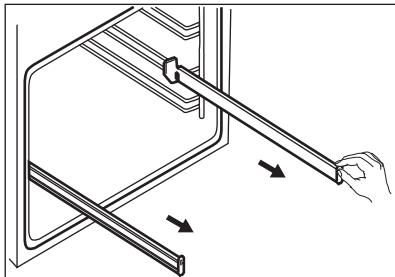
9.3 Teleskoopsiinide kasutamine

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm tömmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.

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



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

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjas on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Kookide küpsetamine

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

Kui kasutate korraga kaht küpsetusplaati, jätkke nende vahel üks tasand tühjaks.

Liha ja kala valmistamine

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

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

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

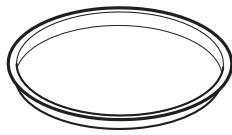
Toiduvalmistamisajad

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 tömbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.



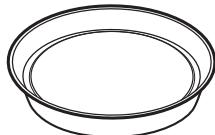
Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjurest	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviittaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjurestil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlökk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makronid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55

		(°C)		(min)
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	30 - 40
Köögivilili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärane köögivilili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Tavapärane küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördöhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördöhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Öunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Öunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördöhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koguvormis	Tavapärane küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tordipõhi, 26 cm koo- givormis	Pöördöhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo- givormis	Pöördöhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretaina- küpsetised	Pöördöhk	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretaina- küpsetised	Pöördöhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretaina- küpsetised	Tavapärane küpsetamine	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/- sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minutit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiselihabu- rger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljan- dale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toit tu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahusit.

**Puhastusvahen-
did**

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



Igapäevane kasutamine

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

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähenemiseks laske seadmel enne küpetamist 10 minutit töötada. Ärge jätké toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

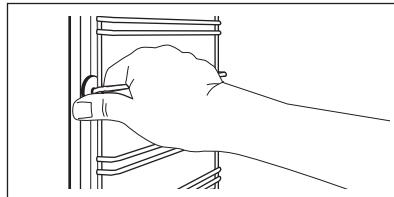
Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahi ja tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nöudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuba pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

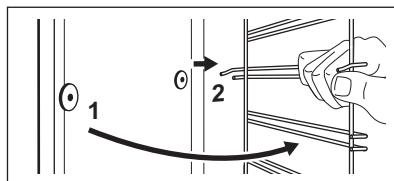
12.2 Kuidas eemaldada: restitoed / katalüütised paneelid

Ahuju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütised paneelid.

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



2. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa küljesta lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütist paneeli paigal. Katalüütised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsel küljesta lahti ja eemaldage.

4. samm Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidi sellest järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvitid peavad olema suunatud ettepoole.

12.3 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahujuõönsuses asuvad katalüütised paneelid. Katalüüspaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütise kihi laigud või värvimuuutused ei avalda möju puhastamisele.

Enne katalüütist puhastust

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist üksklassi sooja vee, pehmetoimelise nöudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Ahju puhastamine katalüütisel meetodil

1. samm

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

2. samm

Pärast puhastamist keerake ahjufunktsionide nupp väljas-asendisse.

3. samm

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

12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

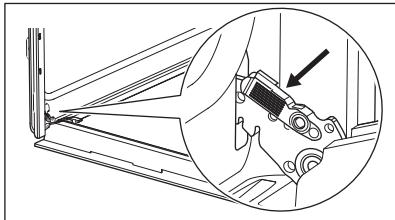
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



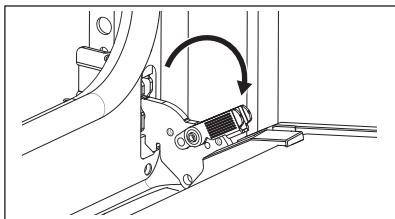
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

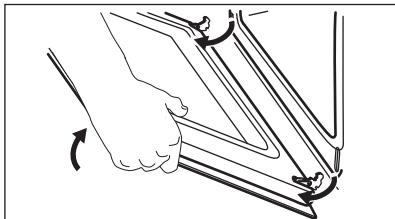
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mölemast uksehingest kinni.



- 2. samm** Töstke ja tömmake sulguritest, kuni need lahti klöpsatavad.



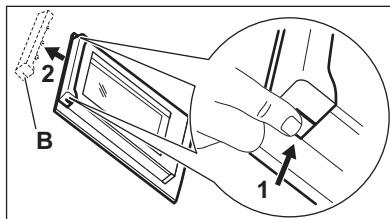
- 3. samm** Sulgege ahjuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel töstke ja tömmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



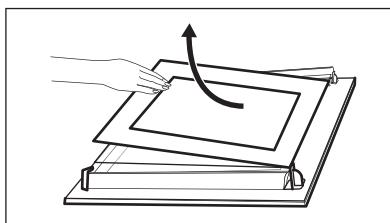
- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnaile.

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

6. samm Eemaldamiseks tömmake ukseliisti ettepole.



7. samm Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tömmake need üksshaaval ettevaatlilikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikustest täielikult välja.



8. samm Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlilikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

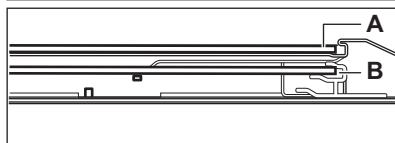
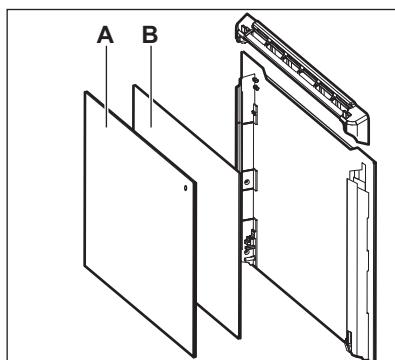
9. samm Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klöpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbole või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks.

Ukseliisti õigel paigaldamisel kostab klöps.

Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.5 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajäär.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahu pöhjale riie.

Tagumine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

2. samm Puhastage klaaskate.

3. samm Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

4. samm Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem

Kontrollige, kas:

Ahi ei kuumene.

Kaitse on vallandunud.

Probleem

Kontrollige, kas:

Toidusensor ei tööta.

Toidusensoristik on täielikult pesasse lükatud.

Uksetihend on katki.

Ärge kasutage ahu. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Ekraanil kuvatakse „12.00“.

Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaajaeg.

Lamp ei tööta.

Lamp on läbi pölenud.

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÖHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOE5C71X 9494966668	EOE5C71Z 9494966669
Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahu tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOE5C71X	31.7 kg
	EOE5C71Z	31.6 kg

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistasleadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, au-ruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säasta energiat igapäeval toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnöösid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiiks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

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

Funktsoon, mis säastab 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.

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykė į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

Klientų aptarnavimas ir techninė priežiūra

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Ispėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	26
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	27
3. IRENGIMAS.....	30
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
5. VALDYMO SKYDELIS.....	32
6. PRIEŠ NAUDODAMAMI PIRMAKART.....	33
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	34
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	36
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
11. PATARIMAI.....	38
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	41
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	46
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	46
15. APLINKOS APSAUGA.....	47

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 pasiekiamomoje vietoje, kad prieikus 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 pavojuς. 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.
- DÉMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu jkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jų reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliki 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, viešbučiu 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 vykdymą 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.
- DÉMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DÉMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padéklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padéklų laikiklius atgal sudékite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveiciamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklémis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.

- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkelite prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patirkinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

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

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atliliki kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokšteliuje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugujį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamujų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laidą. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norédami išjungti prietaisą, netrukite už maitinimo laidą. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: linijų apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio 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 plėcio 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 bendrajį 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 fazės ir neutralusis laidai (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 drégnomis 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 šalimaus nebūtų kibirkščiu ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedékite orkaitėms skirtų indu ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedékite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmés dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drégnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drégniemis pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sulty sulieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštés (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtu atidarytos. Už durelių gali kaupitis karštis ir drégmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patirkrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštés.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštés, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į igaliotaji techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išsimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą dréyna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamujų produkų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandykliai.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklij, laikykites ant pakuočių pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drégmę, arba yra skirtos

- informuoti apie prietaiso veikimo būseną.
Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims
ir netinka patalpoms apšvieti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
 - Naudokite tik tą pačią techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

3. ĮRENGIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

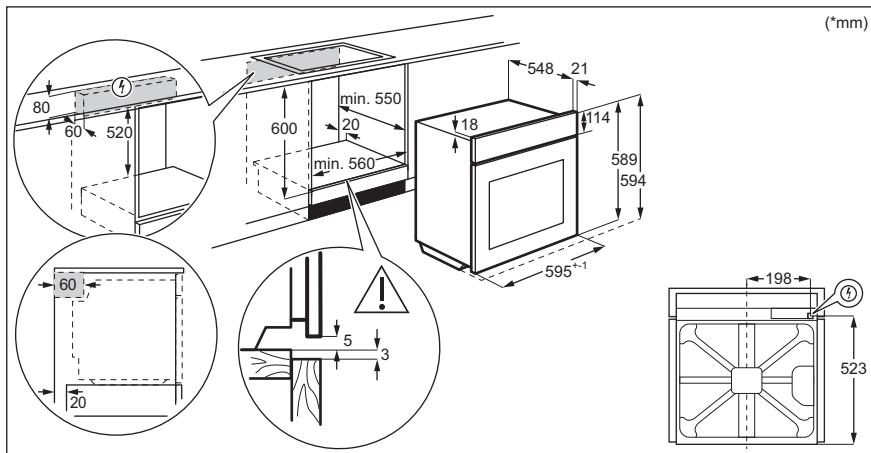
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susiekiite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtu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

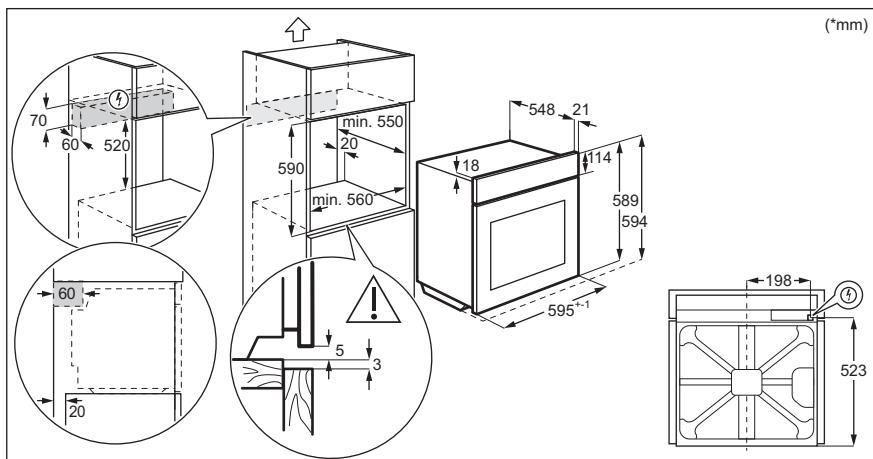
3.1 Įrengimas balduose



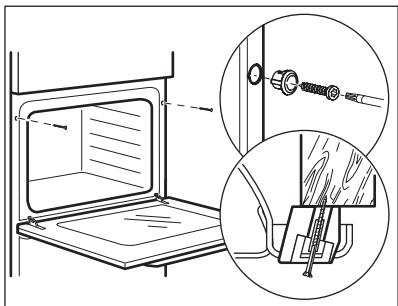
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



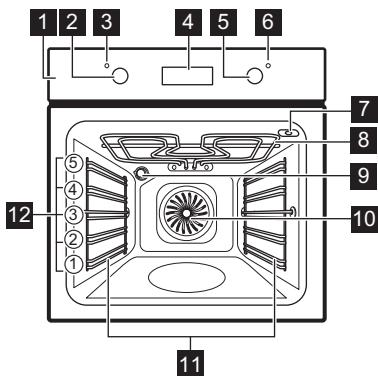


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Maisto termometro lizdas
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Lentynos padėtys

4.2 Priedai

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

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Maisto termometras**
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bégeliai**
Dėl teleskopinių bégelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Įstumiamos rankenélės

Norédami naudoti prietaisą, paspauskite rankenélę. Rankenélė išsoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai



Laikui nustatyti.

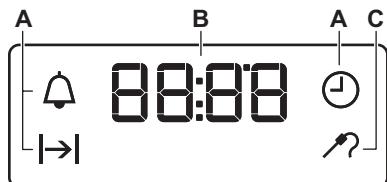


Laikrodžio funkcijai nustatyti.



Laikui nustatyti.

5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Maisto jutiklio indikatorius

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

įšankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų védinama.



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

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

1. Išsimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Orkaitę ir jo priedus valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 1 val.
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 15 min
3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 15 min

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvés. Iđekite priedus ir išimamas lentynų atramas i orkaitę.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiks-mas

Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenelę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

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

7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funk- Paskirtis cija



Orkaitė išjungta.

Padėtis „Išjungta“



Ijungti lemputę.

Apšvietimas



Konvekcinis kepi-mas

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.



Drėgnas konvek- kepimas

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



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grily-je.

Grilis

Kaitinimo funk- Paskirtis cija



Spartusis grilis

Didelieji smulkūs maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Turbo grilis

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



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Apatinis + viršutini-s kaitinimas / Katalitinis valymas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą.

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu 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



Paros laikas

Naudojimo sritis

Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.

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

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti Paros laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikma-tis.

 – paspauskite, kad nustatyumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjės ir ekrane matysite laiką.

Kaip pakeisti: Paros laikas

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

2-as veiks-mas  – paspauskite, kad nustatyumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjės ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiks-mas Nustatykite orkaitės funkciją į temperatūrą.

2-as veiks-mas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

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

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

5-as veiks-mas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis

1-as veiks-mas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

2-as veiks-mas  – paspauskite, kad nustatyumėte laiką.
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

Kaip nustatyti Laikmatis

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

4-as veiks-mas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiks-mas (1) – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

2-as veiks-mas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —. Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŪ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Mėsos termometro naudojimas

Mėsos termometras (MT) matuoja mėsos kepimo temperatūrą.

Galimi du temperatūros nustatymai:

- Orkaitės temperatūra. Žr. kepimo nuostatų lentelę;
- Kepimo temperatūra. Žr. mėsos termometro nuostatų lentelę.



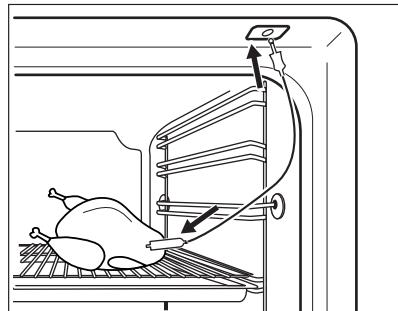
DĒMESIO

Naudokite tik su prietaisu pateiktą mėsos termometrą arba originalias atsargines dalis.

- Ikiškite mėsos termometro kištuką į lizdą, esantį orkaitės viršuje.

Mėsos termometro indikatorius ↘ mirksi.

- Mėsos termometro galą dėkite į mėsos vidurį.



- Paspauskite mygtuką + arba —, kad nustatyčiate kepimo temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.
- Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
Kai prietaisas pasiekia nustatyta kepimo temperatūrą, pasigirsta garso signalai. Norédami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.
- Išjunkite prietaisą.
- Ištraukite mėsos termometro kištuką iš lizdo. Išimkite mėsą iš prietaiso.
Jei mėsa neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.
- Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti. Spauskite (1) nustatytais kepimo temperatūrai pakeisti.



!ISPĖJIMAS!

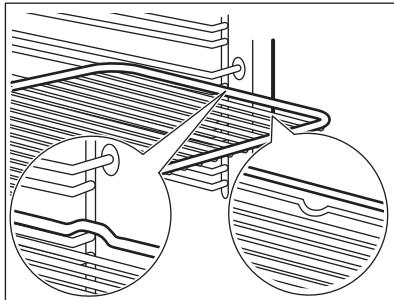
Būkite atsargūs, kai traukiate mėsos termometro galą ir kištuką. Mėsos termometras yra karštas. Galima nusideginti.

Grotelės:

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

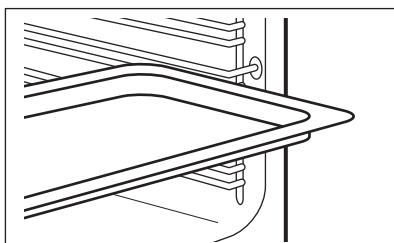
9.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos krašteliis neleis prikaistuviuui nuo jos nuslysti.



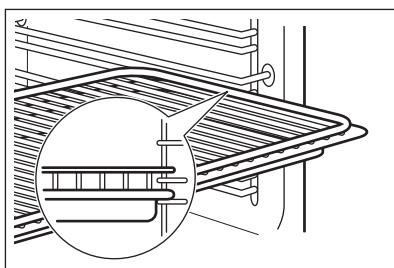
Kepimo skarda / Gili skarda:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda / Gili skarda:

Istumkite padékla tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



9.3 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiu tepalu.

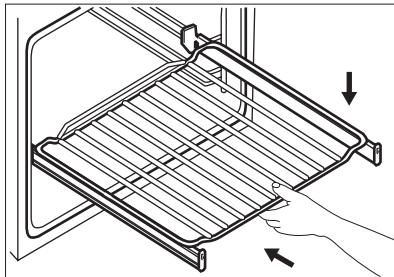
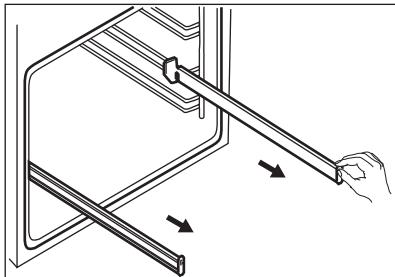
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galio atgal į orkaitę istumkite ištraukiamus bėgelius.

1-as veiks-mas

Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.

2-as veiks-mas

Ant ištraukiamų bėgelių padékite grotelės ir atsargiai juos istumkite į orkaitę.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius išjungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išsliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius 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 išjungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei iprastos 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 lygi.

Mėsos ir žuvies ruošimas

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

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

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

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

11.2 Drėgas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.3 Drėgas konvek. kepimas

Laikykiteis toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

					
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	175	3	40–50	
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	2	35–45	
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55	
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	30–40	
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	45–50	
Suflé, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant gretelių	190	3	45–55	
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant gretelių	180	2	35–45	
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant gretelių	170	2	35–50	
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	2	35–45	
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	3	25–35	
Žuvies filé, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grote-lių	170	3	30–40	
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	3	35–45	

Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	30–40
Aštrels tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omlettes	picos kepimo indas ant grote-lių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	4	35–45

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujant IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Apatinis + viršutinis kaitini-mas	Kepimo skar-da	3	170	20 - 30
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar-da	3	150 - 160	20 - 35
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar-da	2 ir 4	150 - 160	20 - 35

Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2-3 minutės pirma pusė; 2-3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynelė ir varvančius skysčius surenkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynę įdėkite ketvirtame lygje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patirkinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

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

Drėgmė gali kondensuoti prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokštčių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.



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

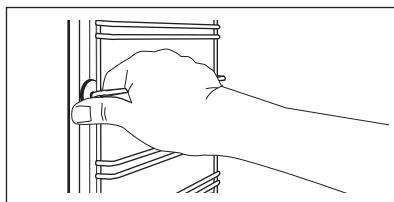
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveiciamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Priedai

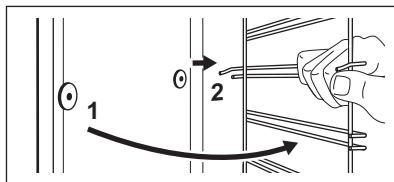
12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštės ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.



2-as veiksmas Attraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės néra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.



3-as veiksmas Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

4-as veiksmas Padėkľu laikiklius atgal sudėkite priesinga tvarka. Ištraukiama bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.3 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizés metu sugeria riebalus.

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

Prieš katalitinį valymą

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvés.

Išimkite visus priedus iš orkaitės .

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija

1-as veiksmas

Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą: 250 °C
Trukmė: 1 val.

2-as veiksmas

Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valymo rankenelę į iš jungimo padėtį.

3-ias veiksmas

Orkaitai atvésus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

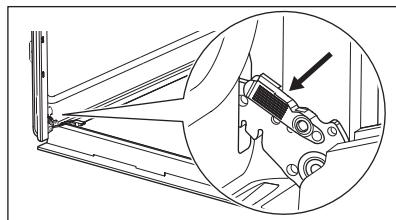
Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštės, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštės, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



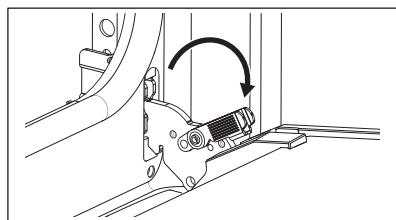
DĖMESIO

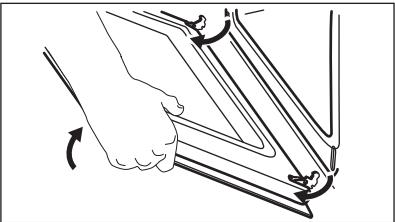
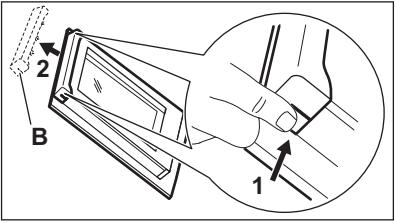
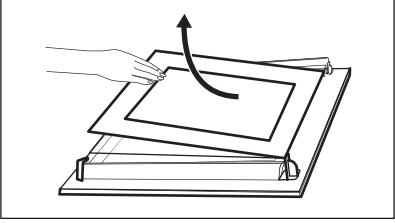
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1-as veiks-mas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2-as veiks-mas Pakelkite ir patraukite sklaisti, kol išgirsite spragtelėjimą.

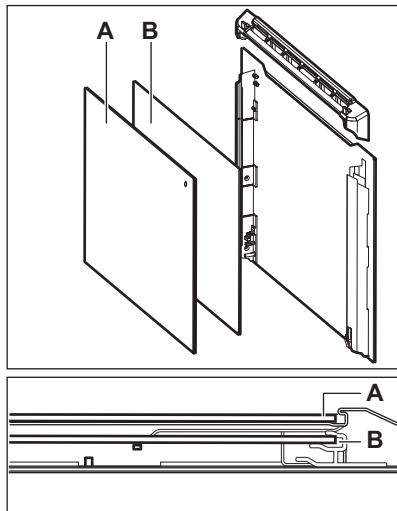


3-ias veiksmas	Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kiltstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.	
4-as veiks-mas	Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.	
5-as veiks-mas.	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
6-as veiks-mas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtu-mėte.	
7-as veiks-mas	Laikydami už viršutinio krašto atsargai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštės. Pradēkite nuo viršutinės plokštės. Išsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
8-as veiks-mas	Nuplaukite stiklo plokštės vandeniu ir muiliu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
9-as veiks-mas	Baigę valyti, jdékite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.	
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.		

Stiklo plokštės (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsremtų į atrimas.



12.5 Kaip pakeisti: Lemputė



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgi.
Lemputė gali būti karšta.

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

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlių.

Galinė lemputė

1-as veiks- Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
mas

2-as veiks- Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiks- Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

4-as veiks- Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotajių aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotajių priežiūros centrą.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotaji techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centriui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rémo. 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	EOE5C71X 949496668 EOE5C71Z 949496669
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.95 kWh/ciklas
Suvartojoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režima	0.81 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra

Signalo garsumas	72 I	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOE5C71X	31.7 kg
	EOE5C71Z	31.6 kg

* Europos Sajungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.

Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.

Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau 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 tėsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusijį karštį kitiemis patiekalamams pašildyti.

Patiukalų laikymas šilumoję

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupytį energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuočę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbtą. Padékite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbtī elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējumeklēšanas, 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

KLIENITU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

Uzmanību / drošības informācija

Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	49
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	50
3. UZSTĀDĪŠANA.....	53
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	55
5. VADĪBAS PANELIS.....	55
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	56
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	56
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	57
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	59
10. PAPILDUFUNKCIJAS.....	61
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	61
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	64
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	68
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	69
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	70

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 pieķluve 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 ēdienu gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas 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.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdienu sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādīt 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.
- Neuzstādīt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojet 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.
- Uzstādīt 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)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses plātums	595 mm
Ierīces aizmugures plātums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabela garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrikim.
- Ierīcei jābūt lezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojeties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktsraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktsraudni kontaktligzdaitei uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktsraudnim var brīvi pieklūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktsraudni.
- Nekad neatstādziez ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabela. Vienmēr velciet aiz kontaktsraudnā.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdašķu.

Uzstādīšanai un nomainai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada 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 neitrālajiem kabeļiem (zilas un brūnas krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemanījet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastādījus, kas satur spiritu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maijums.
- Nelaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet 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;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprikojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dzīlo 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 paneli 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.
- Nonemot 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 sūķlus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu.

- Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības 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.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

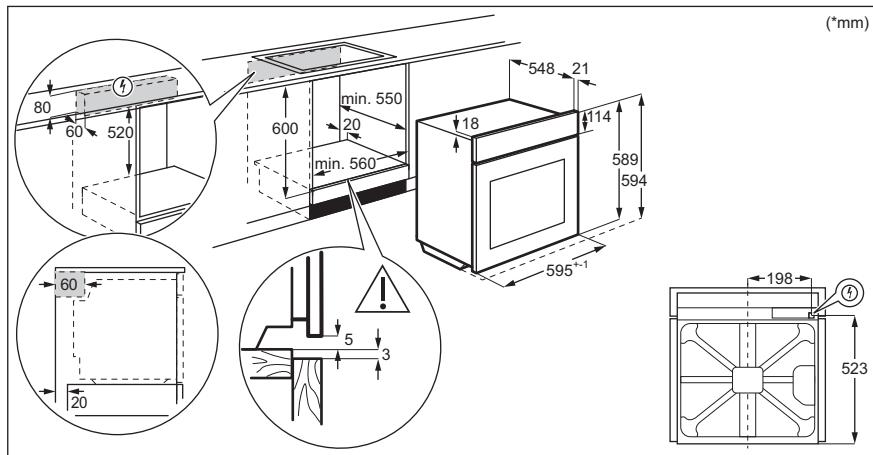
3.1 Iebūve

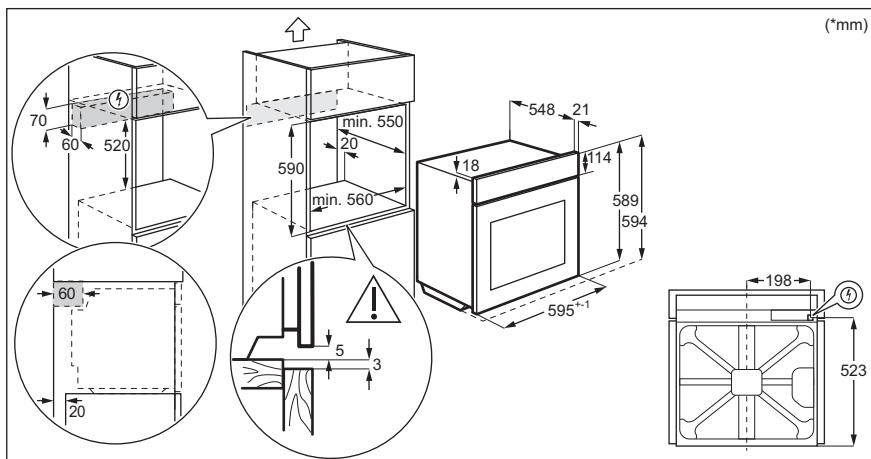


www.youtube.com/electrolux

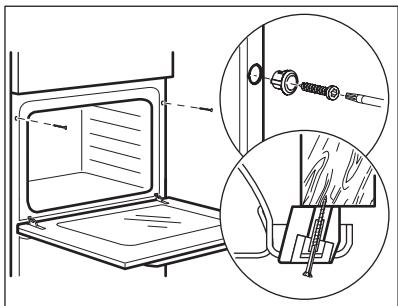
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



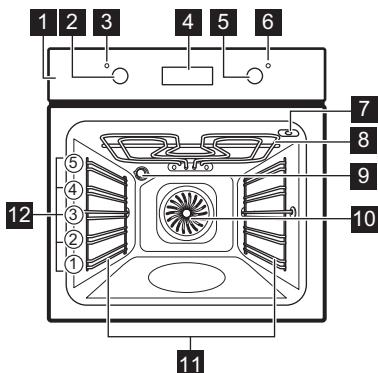


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Termozondes kontaktligzda
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Plaukta atbalsts, izņemams
- 12 Plauktu līmeni

4.2 Papildpiederumi

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

- **Termozonde**
Ēdienu gatavības pakāpes noteikšanai.
- **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 izvirzās uz āru.

5.2 Sensora lauki/taustiņi



Lai iestatītu laiku.

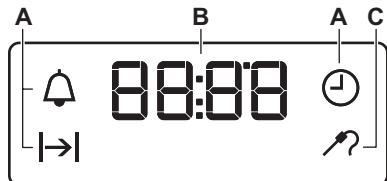


Lai iestatītu pulksteņa funkciju.



Lai iestatītu laiku.

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Termozondes indikators

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni	Cepēškrāsns tīrīšana	Uzsildiet tukšu cepēškrāsns
1. – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.	1. Izņemiet no cepēškrāsns visus piederumus un nonemamos plauktu balstus. 2. Notīriet cepēškrāsnī un piederumus ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <input checked="" type="checkbox"/> Ilgums: 1 h. 2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <input type="checkbox"/> Ilgums: 15 min. 3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <input type="checkbox"/> Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepēškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepēškrāsnī 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 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmeni. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojošo šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodalā "Īkdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauzdēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājpītnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plauktu līmeni. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Katalīze	Ēdienu gatavošana un cepšana viena plauktu līmeni. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzīnātu sīkāku informāciju par katalītisko tīrīšanu.

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu

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

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

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodalās "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.

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

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 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra galas iekšējo temperatūru.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- Cepeškrāsns temperatūra. Skatiet cepšanas tabulu.
- Produkta iekšējā temperatūra. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.



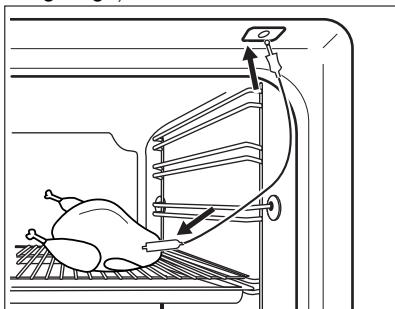
UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai originālās rezerves daļas.

1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktsraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.

Temperatūras sensora indikators  mirgo.

2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu galas vidū.



3. Pies piediet taustiņu  vai , lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.

4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

Kad galas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

5. Izslēdziet ierīci.

6. Izņemiet temperatūras sensora kontaktsraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.

Ja gaļa nav līdz galam izcepusies, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku cepeša iekšējo temperatūru.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet  iekšējās temperatūras mainīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

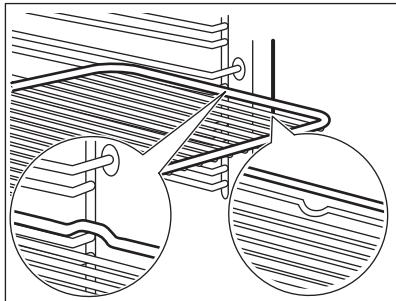
Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktsraudni. Temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

9.2 Papildpiederumu ievietošana

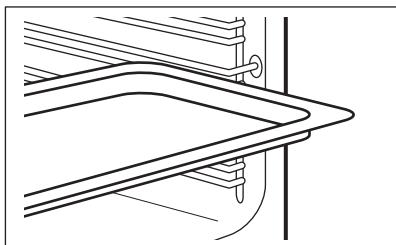
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu nelauj ēdienu gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

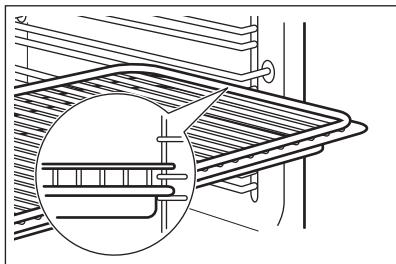
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plauktu uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



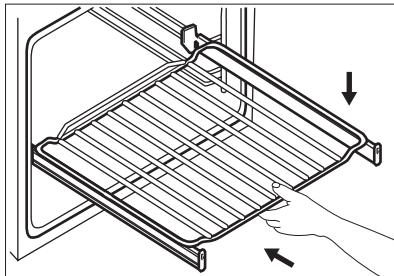
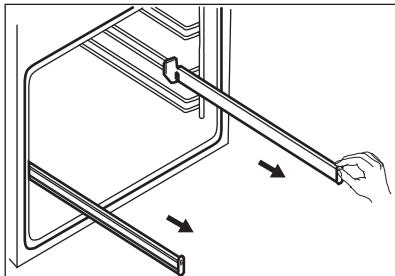
9.3 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeljojet teleskopiskās vadotnes.

1. solis Izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.

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

2. solis Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.



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 pātrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Kuku 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 dzīļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

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

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ieļejet dzīļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

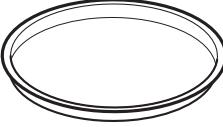
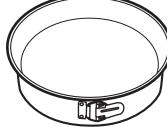
Gatavošanas laiki

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 traugs	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 dzīlā pan-na	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar rieki-stiem	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītkūka ar pildīju-mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk-ta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dzīlā pan-na	180	3	35 - 45

Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	150	2	30 - 45
Mandeļcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārtīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	4	35 - 45

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa-plāte	3	170 20 - 30 -
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	150 - 160 20 - 35 -
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	150 - 160 20 - 35 -
Āboli kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180 70 - 90 -

Āboli kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 10 minū- tes.
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 10 minū- tes.
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 10 minū- tes.
Smilšu mīk- la	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīk- la	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīk- la	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Grauzdiņš, 4–6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2–3 minūtes no vienas puses, 2–3 minūtes no otras puses	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 3 minū- tes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dzīļā cepeš- panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dzīļo cepešpannu — trēsajā līmenī. Kad pa- gājusi puse no gatavo- šanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 3 minū- tes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrišanu



Tīrišanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrišanai izmantojiet tīrišanas šķidumu.

Traipu tīrišanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.



Lietošana ikdienā

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

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneliem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējet ierīci 10 minūtēs. Neuzglabājet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

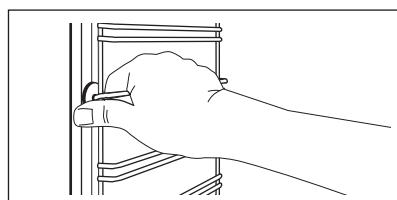
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Nenotīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrišanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

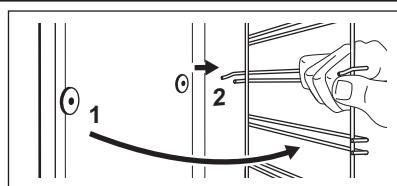
12.2 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneli

Izņemiet plauktu balstus / katafītiskos panelus, lai iztīrītu cepeškrāsnī.

1. solis Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdzīst.



2. solis Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plauktu balstu aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katafītiskie paneli nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrit.



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

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

12.3 Lietošana Katalītiskā tīrišana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārkājuma neietekmē tīrišanas kvalitāti.

Pirms katalītiskās tīrišanas

Izslēdziet cepeškrānsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maiņu trauku mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns tīrišana, izmantojot katalītisko tīrišanu

1. solis

Iestatiet funkciju un cepeškrāns temperatūru: 250 °C Ilgums: 1 st.

2. solis

Pēc tīrišanas pagrieziet cepeškrāns funkciju pārlēgu pozīcijā Izslēgs.

3. solis

Kad cepeškrāns ir atdzisusi, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.

12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrtu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

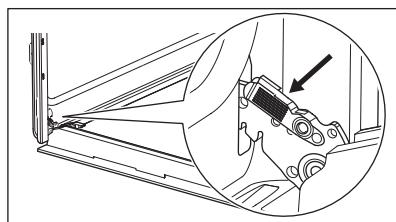


UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrānsi, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

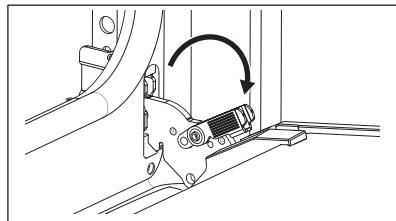
1. solis

Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

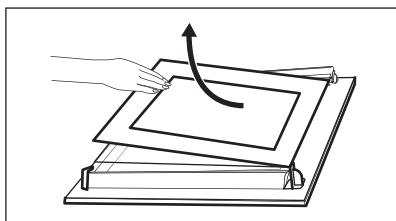
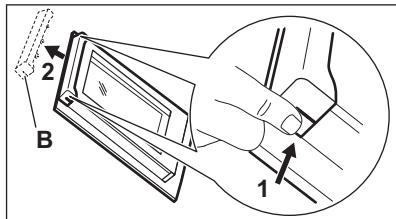
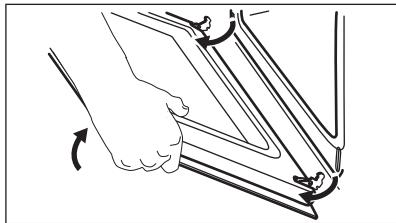


2. solis

Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



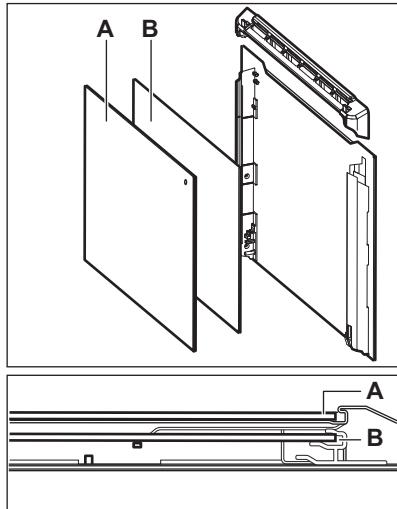
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cetas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse sa-skartos ar drānu.
- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un būdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņu blīvi.
- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- 7. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneļi. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.
- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
- 9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādīt stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.
- Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.



Pārbaudiet, vai stikla paneli (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.5 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomainīt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsnī. Uzgaidiet,
līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotīkla.

3. solis

Ieklājet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. solis Notīriet stikla pārsegu.

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

4. solis Ievietojet 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:	Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepēškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.	Dispļejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet dien-nakts laiku.
Nedarbojas funkcija Ter-mozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.	Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojet cepeškrās-ni. Sazinieties ar pilnva-roto servisa centru.		

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplaūtāju 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.)

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOE5C71X 949496668 EOE5C71Z 949496669	
Energoefektivitātes indekss	95.3	
Energoefektivitātes klase	A	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.95 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	72 l	
Cepēškrāsns veids	Iebūvējama cepēškrāsns	
Svars	EOE5C71X	31.7 kg
	EOE5C71Z	31.6 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.

Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.

Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veikspējas mērišanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju bļive 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 gatavojet vairākus ēdienu vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojet 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. Pašķidziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

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

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. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux.

Przejdz 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 eksploracyjne 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.....	72
2. WSKAŻÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	74
3. INSTALACJA.....	77
4. OPIS URZĄDZENIA.....	78
5. PANEL STEROWANIA.....	79
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	79
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	80
8. FUNKCJE ZEGARA.....	81
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	82
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	84
11. WSKAŻÓWKI I PORADY.....	85
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	88
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	92
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	93
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	94

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 związań z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do 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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- 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. WSKAŻÓWKI 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 uchwyty.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) 590 (600) mm

Szerokość szafki 560 mm

Głębokość szafki 550 (550) mm

Wysokość przedniej części urządzenia 594 mm

Wysokość tylnej części urządzenia 576 mm

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wymawianych 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 ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 emali:

- 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 emali 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 wewnętrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

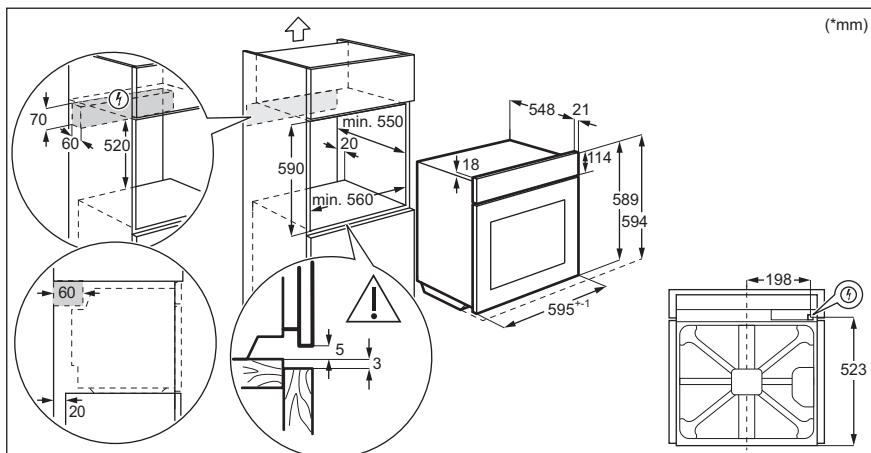
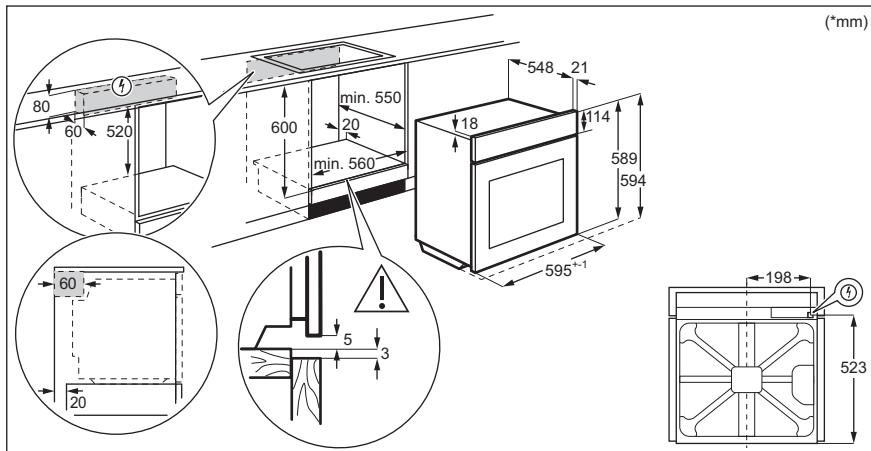
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

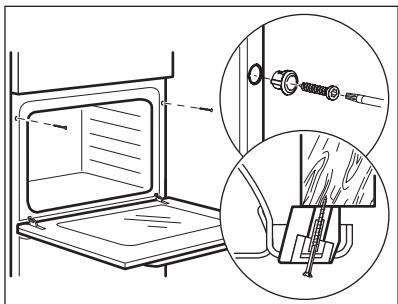


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

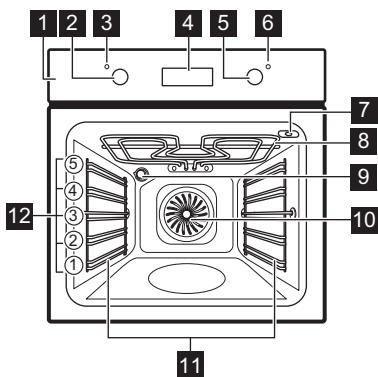


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- | | |
|----|---|
| 1 | Panel sterowania |
| 2 | Pokrętło wyboru funkcji pieczenia |
| 3 | Kontrolka/symbol zasilania |
| 4 | Wyświetlacz |
| 5 | Pokrętło sterujące (do regulacji temperatury) |
| 6 | Wskaźnik/symbol temperatury |
| 7 | Gniazdo termosondy |
| 8 | Grzałka |
| 9 | Lampa |
| 10 | Wentylator |
| 11 | Prowadnice blach, wyjmowane |
| 12 | 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.

- Termosonda**
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

5.2 Pola czujników/przyciski



Ustawianie czasu.

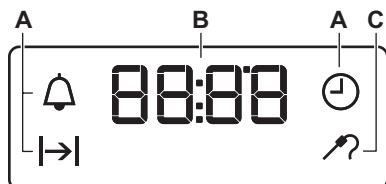


Ustawianie funkcji zegara.



Ustawianie czasu.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Wskaźnik termosondy

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Ustawianie zegara

Wyczyść piekarnik

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik

1.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.
1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić ścieżeczką z mikrofibry, używając cieplej wody z łagodnym detergentem.
1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
- Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
- Czas: 15 min
3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
- Czas: 15 min

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

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

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

7.2 Funkcje pieczenia

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

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Góra/dolna grzałka.
	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.
	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzań zapiekanej i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka / Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszania żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalitycznego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klas efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina

 – migła 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 pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 2  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

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

Krok 2 Nacisnąć i przytrzymać: .

Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Korzystanie z termosondy

Termosonda mierzy temperaturę wewnętrz mięsa.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.

- Temperatura wewnętrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.



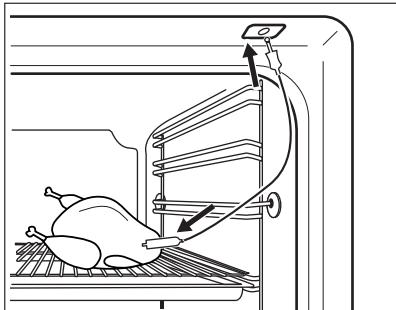
UWAGA!

Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub oryginalną częścią zamienną.

- Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.

Zacznie migać wskaźnik termosondy .

- Umieścić końcówkę termosondy wewnętrz mięsa.



- Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić temperaturę wewnętrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.

- Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Ruszt:

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

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.

Wyjąć mięso z urządzenia.

Jeśli mięso nie jest odpowiednio upieczone, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnętrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Naciśnąć

- , aby zmienić temperaturę wewnętrz produktu.

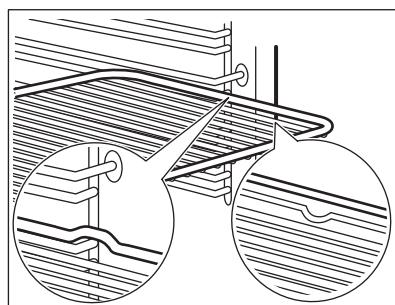


OSTRZEŻENIE!

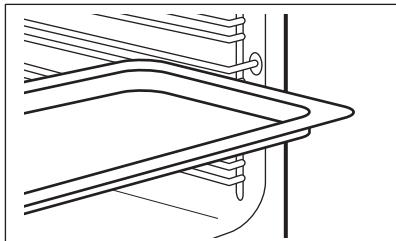
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

9.2 Wkładanie akcesoriów

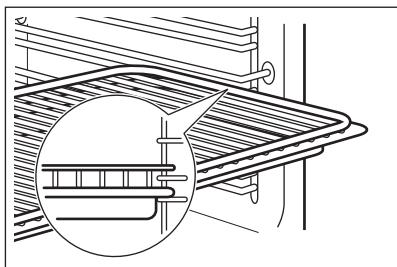
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.



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.

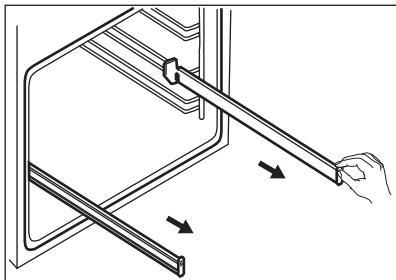


9.3 Używanie prowadnic teleskopowych

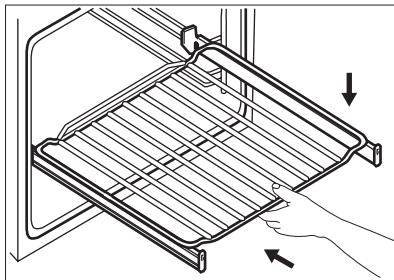
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



Krok 2 Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy 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. WSKAŻÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczne 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 pozostawićmięso 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.

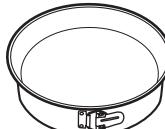
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

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.



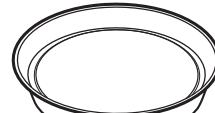
Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, mato-wa
średnica: 28 cm

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, mato-wa
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	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkopty spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopty królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe cias-teczka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe cias-teczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe cias-teczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

					(°C)		(min)	
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-		
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-		
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-		
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.		
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.		

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Przód urządzenia należy czyścić ścieżeczką 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. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

Środki czyszczące



Codzienne 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 pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ścieżeczką z mikrofibry.



Akcesoria

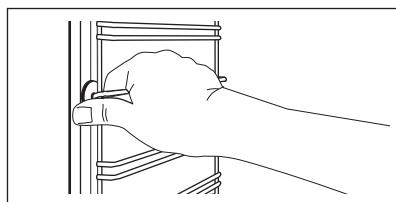
Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć ścieżeczek z wilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergenta. Nie myj akcesoriów w zmywarce.

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

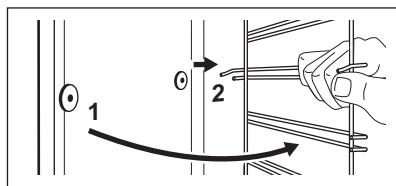
12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/paneły katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż osiągnie.



Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypadnąć podczas wyjmowania prowadnic blach.



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

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

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Przed czyszczeniem katalitycznym

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką z wilgotną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	---

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika: 250°C
Czas trwania: 1 godz.

Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

12.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Drzwi iewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

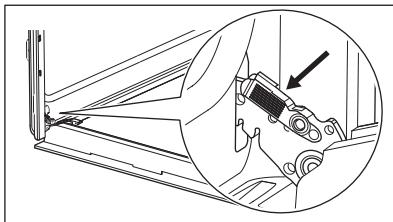


UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

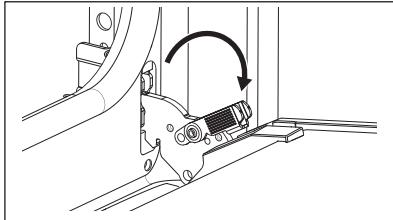
Krok 1

Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zaświadczenia.

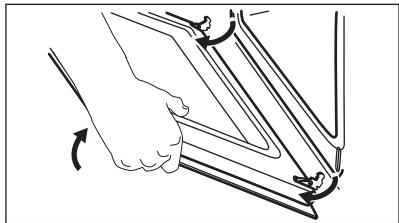


Krok 2

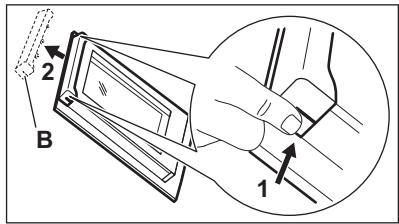
Podnieść i pociągnąć zatraski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



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

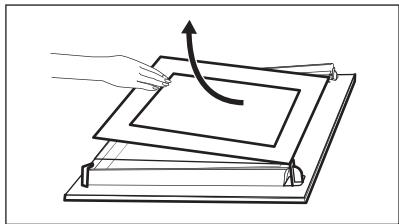


Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.



Krok 5 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

Krok 6 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



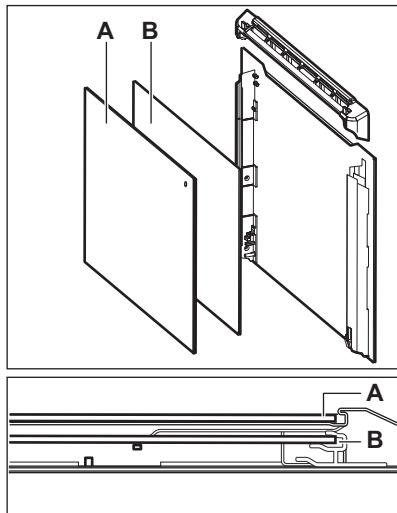
Krok 7 Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

Krok 8 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Krok 9 Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słyszać kliknięcie.

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



12.5 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

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. ROZWIAZANIE 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.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązywanie 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	EOE5C71X 949496668 EOE5C71Z 949496669
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykł
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykł
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa	EOE5C71X	31.7 kg
	EOE5C71Z	31.6 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.

Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, annex G oraz STB 2477-2017, annexy A i B.

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcję umożliwiającą oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracić 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 cieplu resztkowemu wewnętrz 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.

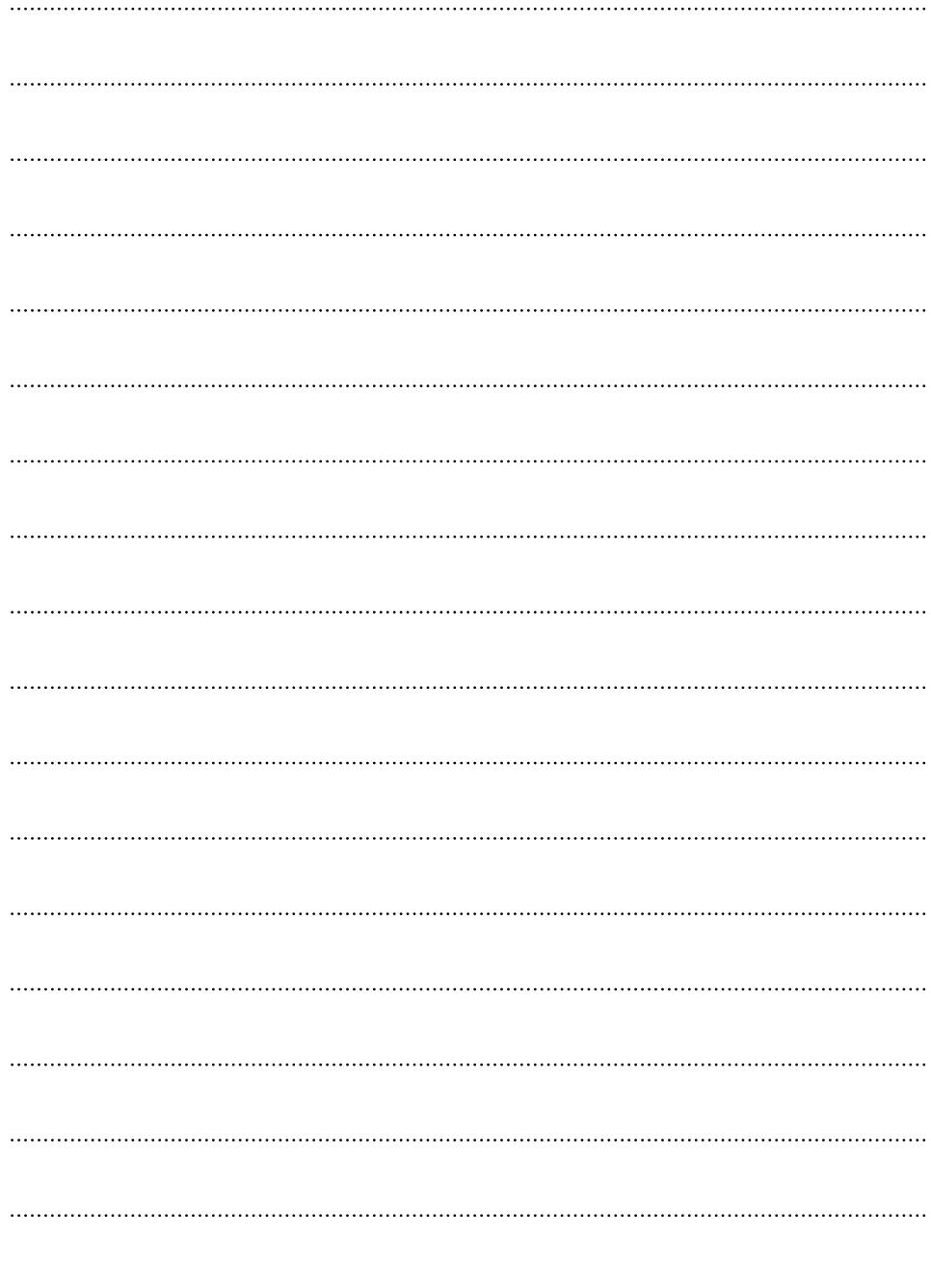
Termoobieg wilgotny

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 lokalnego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



CE



867360697-B-192022

electrolux.com