



návod k použití
naudojimo instrukcija
informații pentru utilizator
**Инструкция по
эксплуатации**

Trouba
Orkaitė
Cuptor
Духовой шкаф

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	9
Popis spotřebiče	5	Čištění a údržba	14
Před prvním použitím	5	Co dělat, když...	17
Denní používání	6	Technické údaje	17
Funkce hodin	7	Instalace	18
Použití příslušenství	8	Poznámky k ochraně životního prostředí	19
Doplňkové funkce	8		

Změny vyhrazeny



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeji.

Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte z důvodu vysokých teplot, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabrání tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Při stěhování spotřebiče dávejte pozor. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Netahejte spotřebič za držadlo.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto

izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Před instalací zkontrolujte, zda má prostor v kuchyňské lince vhodné rozměry.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Instalujte spotřebič zadní stranou a jednou boční stranou směrem k vyššímu spotřebiči. Druhou stranu je nutné umístit ke spotřebiči, který je stejně vysoký.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na podstavec.
- Vestavné trouby a varné desky se připojují speciálními spojovacími systémy. Aby se zabránilo poškození spotřebiče, instalujte spotřebič pouze ke spotřebičům od stejného výrobce.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.

- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (pokud je jí spotřebič vybaven).

Používání

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče, a tak se nejedná o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - nepokládajte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
 - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Dvířka spotřebiče vždy zavřete, i když gri-lujete.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení stavu povrchového materiálu.
- Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody používejte hluboký plech, abyste zabránili úniku ovocných šťáv, které mohou způsobit trvalé skvrny.
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.
- K čištění skleněných dvírek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztržít.
- Pokud se poškodí skleněná tabule dvírek, zkrěhnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvírek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče).

Nebezpečí požáru!

- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahu-

jící alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.

- Při otvírání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku).

Žárovka trouby

- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovka potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Servisní středisko

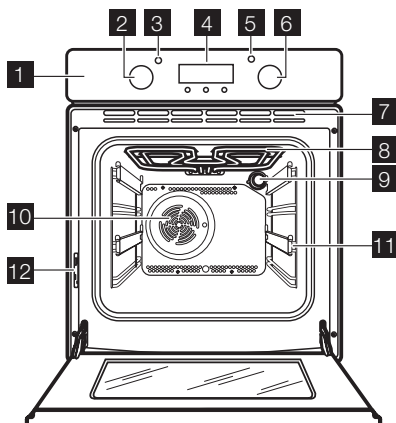
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
 - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
 - Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
 - Odstraňte dvevní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač teploty
- 3 Kontrolka teploty
- 4 Displej
- 5 Kontrolka napájení
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
- 8 Gril
- 9 Žárovka trouby
- 10 Ventilátor
- 11 Vysunovací kolejničky na rošty
- 12 Výrobní štítek

Příslušenství trouby

• Rošt trouby

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.

• Mělký plech na pečení

Na koláče a drobné pečivo.

• Hluboký plech na pečení

Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

 **Pozor** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

Nastavení hodin

 Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven denní čas.



Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.

K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko "+" nebo "-".

Asi po 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.

- i** Chcete-li čas změnit, nesmíte nastavit automatickou funkci (Délka $\rightarrow$ nebo Konec $\rightarrow$ |) současně.

Předeheřtří

1. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

5. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předeheřtříte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

- !** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Chcete-li troubu použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

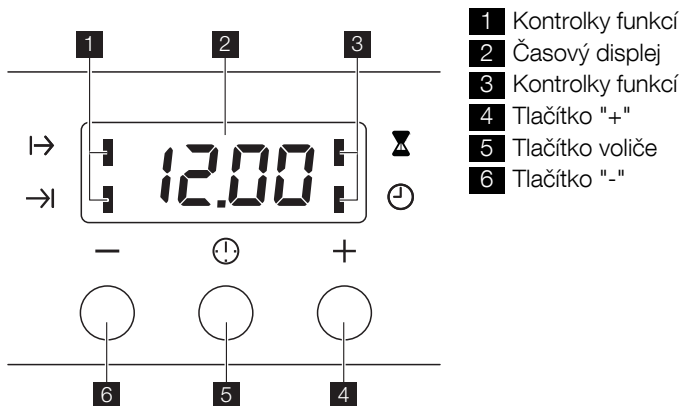
Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka zapnutí. Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha OFF (vypnuto)	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Rozsvítí se bez jakékoli funkce pečení.
	Klasické pečení	Žár z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Horkovzdušné topení s podporou ventilátoru	K přípravě několika různých jídel současně. Pro vaření domácích ovocných kompotů a k sušení hub nebo ovoce
	Dolní topné těleso	Žár pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Vnitřní gril	Ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed police. K opékání topinek.
	Plný gril	Je zapnuté topné těleso plného grilu. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
	Grilování s ventilátorem	Po zvolení funkce funguje střídavě topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. Maximální teplota pro tuto funkci je 200 °C.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo pečení masa a moučníků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení vůní.
	Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení náplně pizzy a koláčů.

Displej



FUNKCE HODIN

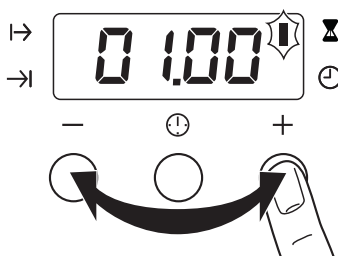
Funkce hodin		Použití
	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
	Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

i Funkce Délka a Konec lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka , pak Konec .

2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat kontrolka požadované funkce hodin.

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte funkci a teplotu trouby (není nutné u funkce Minutka).



3. K nastavení času pro funkci Minutka , Trvání  nebo Ukončení  použijte tlačítko „+“ nebo „-“. Rozsvítí se ukazatel funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času ukazatel funkce hodin zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál.
-  U zapnutých funkcí Trvání  a Ukončení  se spotřebič vypne automaticky.
4. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte „-“. Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

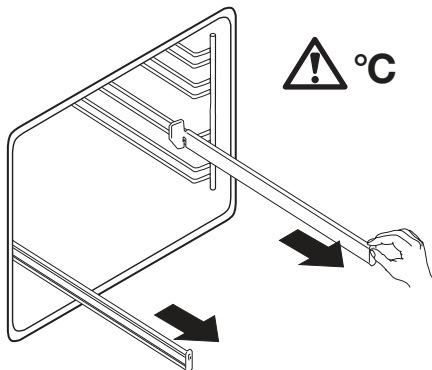
POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

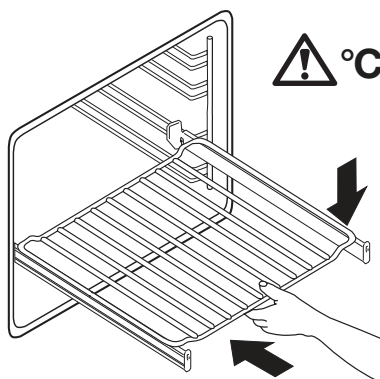
Vysunovací kolejničky

Úrovně drážek roštů 2 a 4 jsou vybaveny vysunovacími kolejničkami. Vysunovací kolejničky usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

1. Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte.



2. Na vysunovací kolejničky položte rošt a opatrně je zasuňte dovnitř trouby.



 **Upozornění** Nepokoušejte se zavřít dvířka trouby, jsou-li teleskopické kolejničky ještě částečně vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt dveří a sklo.

 **Upozornění** Vysunovací kolejničky na rošty a další příslušenství se při použití spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské chňapky nebo jinou ochranu před teplem.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když troubu vždy před pečením na 10 minut předehejete.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheřt.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	165	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	2	165	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	160	100-120	2 koláčové formy 20 cm na roštu

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doba pečení

Doba pečení závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Štrúdl	2	175	2	150	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládo- vý dort	2	170	2	160	2 (1 a 3)	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Ovocný ko- láč	2	170	2	155	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netuč- ný piškotový dort)	2	170	2	160	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm
Vánoční dor- t/Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	2	165	50-60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé mouč- níky	3	170	3 (1 a 3)	160	3 (1 a 3)	165	20-30	Na mělký plech na pečení
Sušenky	3	150	3	150	3 (1 a 3)	140	20-30	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Pusinky	3	100	3	100	3	115	90-120	Na mělký plech na pečení
Žemle	3	190	3	180	3	180	15-20	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Odpalované těsto	3	190	3	180	3 (1 a 3)	180	25-35	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Ploché kolá- če s náplní	3	180	2	170	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort	1 ne- bo 2	180	2	170	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v do- rtové formě 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	1	190	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělký plech na pečení ¹⁾

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Výroba pizzy	1	190	1	190	1	190	20-30	Na hluboký plech na pečení ¹⁾
Čajové ko- láčky	3	200	2	190	2	190	10~20	Na mělký plech na pečení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	2	180	2	180	40-50	
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	2	200	45-60	ve formě na pečení
Quiche (sla- ný koláč)	1	190	1	190	1	190	40-50	ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	2	200	25-40	ve formě na pečení
Zapečené cannelloni	2	200	2	190	2	200	25-40	ve formě na pečení
Yorkshirský pudding	2	220	2	210	2	210	20-30	Forma na 6 kusů ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	2	190	50-70	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové	2	180	2	180	2	180	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	2	175	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, ne- propečený	2	210	2	200	2	200	44-50	Na roštu a hlubokém plechu na pečení

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Anglický rostbíf, středně pro- pečený	2	210	2	200	2	200	51-55	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, dobře pro- pečený	2	210	2	200	2	200	55-60	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové plecko	2	180	2	170	2	170	120-150	Na hluboký plech na pečení
Vepřové no- žičky	2	180	2	160	2	160	100-120	2 kusy na hluboký plech na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	2	200	70-85	Celý na hluboký plech na pečení
Krůta	1	180	1	160	1	160	210-240	Celý na hluboký plech na pečení
Kachna	2	175	2	160	2	160	120-150	Celý na hluboký plech na pečení
Husa	1	175	1	160	1	160	150-200	Celý na hluboký plech na pečení
Králík	2	190	2	175	2	175	60-80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	2	175	150-200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	2	175	90-120	Celý na hluboký plech na pečení

RYBY

DRUH JÍ- DLA	Klasické pe- čení		Horký vzduch		Intenzivní horkovzduš- né pečení		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]	Úro- veň 	Tepl. [°C]		
Pstruh/přa- žma	2	190	2 (1 a 3)	175	2 (1 a 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	2 (1 a 3)	175	35-60	4-6 filetů

Grilování

 Vždy prázdnou troubu na 10 minut
předehřejte.

DRUH JÍDLA	Počet		Grilování		Doby pečení v minu- tách ⌚	
	Kousky	g	úroveň drážek 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Topinky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grilování s ventilátorem

 **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minu- tách ⌚	
	Kousky	g	úroveň 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Žapěkaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Před pečením prázdnou troubu 10 minut předehřívejte.

DRUH JÍDLA	Funkce Pizza		Doba přípravy v minutách	POZNÁMKY
	Úroveň	tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15~25	na mēlkém plechu
Pizza, malá	1	200	10~20	na mēlkém plechu nebo na roštu trouby
Dalamánky	1	200	15~25	na mēlkém plechu

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u

škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čistícího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čistící prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čistícího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čistícími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Čištění dveřního těsnění

- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

Katalytické panely

Katalytické panely jsou samočisticí. Katalytické panely absorbují tuk, který se hromadí při provozu spotřebiče.

Samočisticí proces podpoříte vyjmutím příslušenství ze spotřebiče a spuštěním trouby při maximální teplotě po dobu přibližně jedné hodiny.

-  • Změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.
- Abyste zabránili poškození katalytické vrstvy, katalytické panely nečistěte pomocí sprejů, abrazivních prostředků nebo jiných čistících prostředků.

Žárovka trouby

 **Upozornění** Pozor! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce, nebo vypněte jistič.

 Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

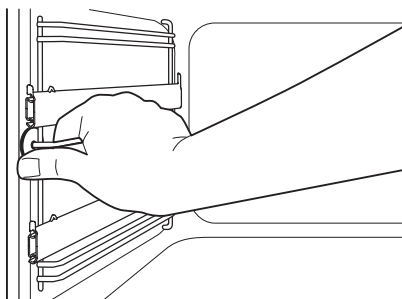
Vyjímatelné drážky na rošty a katalytické panely

Chcete-li vyčistit vnitřek trouby, odstraňte drážky na rošty a katalytické panely.

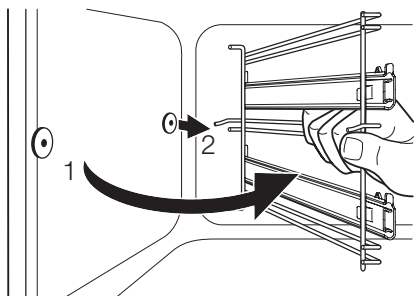
 **Pozor** Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek roštů spadnout.

Odstranění bočních drážek

1. Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.
Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



2. Pak vytáhněte drážky ze zadní části stěny a vytáhněte je ven.



Instalace drážek na rošty

Drážky instalujte opačným způsobem jejich demontáže.

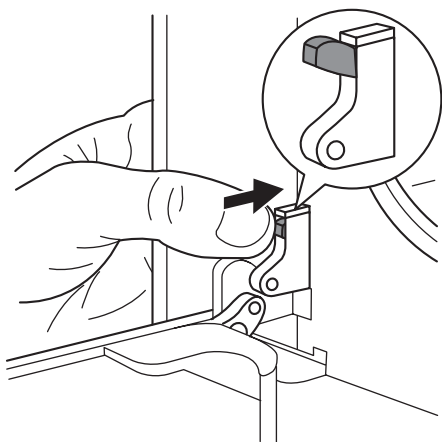
Důležité Ujistěte se, že zarážky na vysunovacích drážkách směřují dopředu.

Čištění dvířek trouby

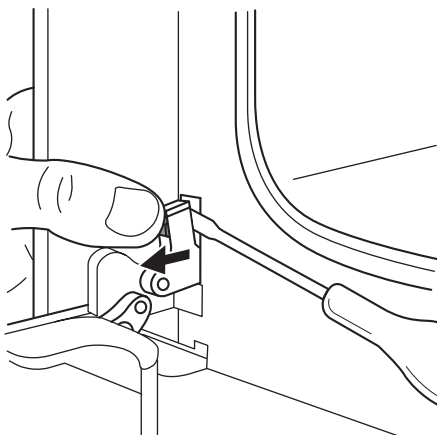
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel můžete demontovat za účelem čištění.

Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu

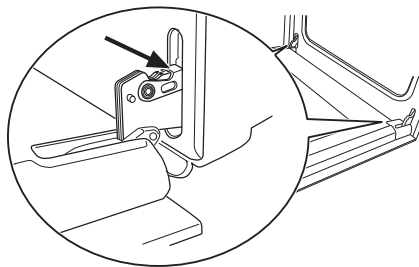
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.
2. Lehce zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



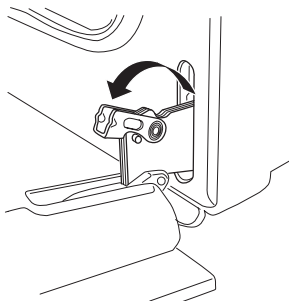
3. Zatlačený prvek podržte jednou rukou a druhou rukou pomocí šroubováku vyсадte levou stranu dvířek z jejich umístění.



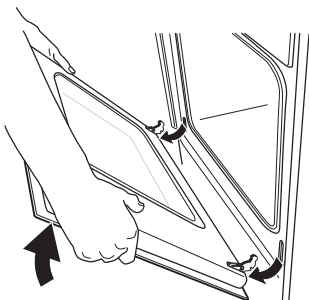
4. Zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.



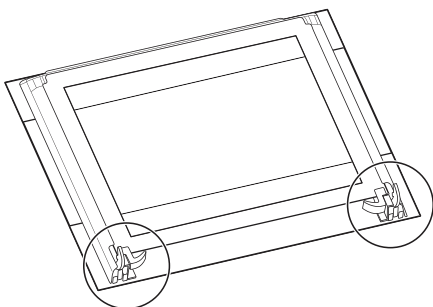
5. Zvedněte a otočte páčku na tomto závěsu.



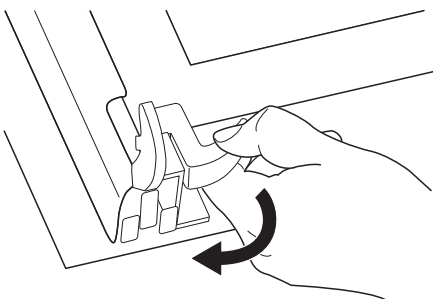
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



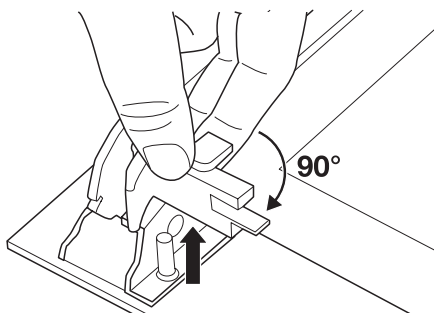
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



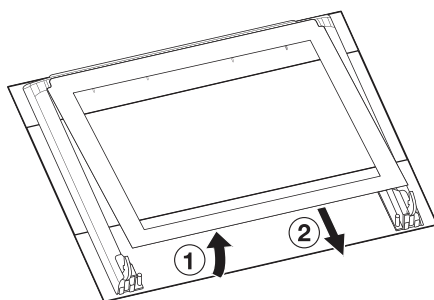
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



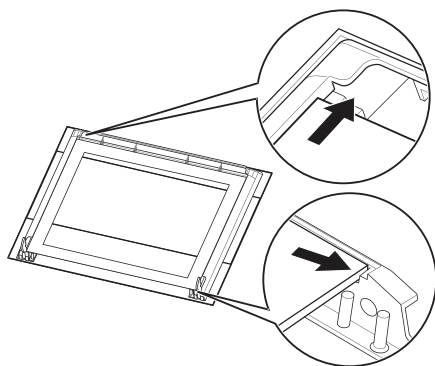
10. Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.



Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Při montáži skleněného panelu s ozdobným rámem se ujistěte, že je potisk skla na vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do svého umístění (viz obrázek).



i Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:

Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem.

Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Stejně opatrně čistěte i ovládací panel.

CO DĚLAT, KDYŽ...



Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolňná pojistka v pojistkové skřínce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut
Na displeji se objeví “12.00”	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Výrobní číslo (PNC)

.....

Sériové číslo (S.N.)

.....

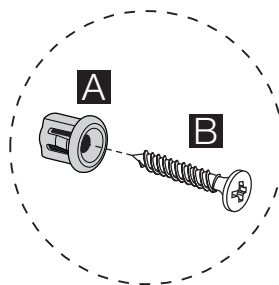
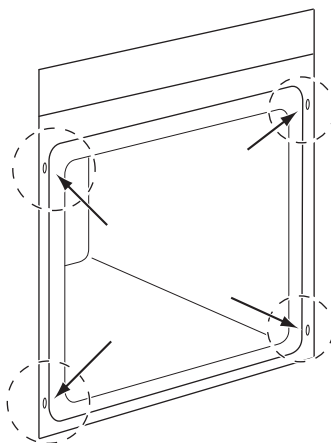
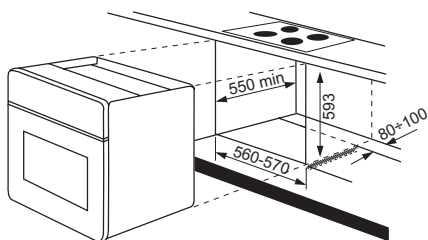
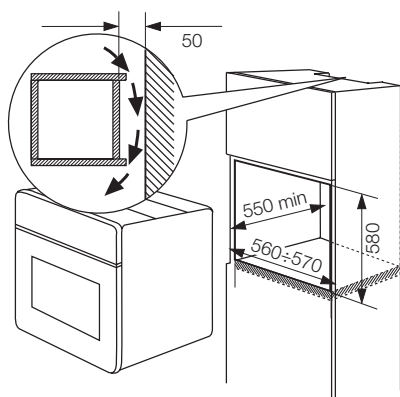
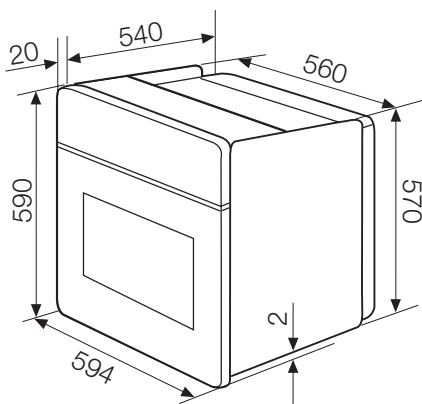
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

INSTALACE

! **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



Elektrická instalace

! **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

i Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních pokynů z části "Bezpečnost".

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky a kabelu.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného

místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Obalové materiály

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

TURINYS

Saugos informacija	20	Naudinga informacija ir patarimai.	27
Gaminio aprašymas	23	Valymas ir priežiūra	32
Prieš naudojantis pirmąkart	23	Ką daryti, jeigu...	36
Kasdienis naudojimas	24	Techniniai duomenys	36
Laikrodžio funkcijos	25	Įrengimas	36
Priedų naudojimas	26	Aplinkosauga	38
Papildomos funkcijos	26		

Galimi pakeitimai



SAUGOS INFORMACIJA

Prieš prijungdami ir pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą:

- kad užtikrintumėte savo pačių ir savo turto saugumą,
- kad tausotumėte aplinką,
- kad prietaisas tinkamai veiktų.

Šią naudojimo instrukciją laikykite kartu su prietaisu, įskaitant tuos atvejus, kai jį perkeiliate ar parduodate.

Gamintojas neatsako už žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su mažesniais fiziniais, jutiminiais arba protiniais gebėjimais arba stokojantys patirties ir žinių, kaip naudoti šį prietaisą, jeigu jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti šį prietaisą ir suprasti atitinkamus pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla uždusimo arba fizinės traumos pavojus.
- **DĖMESIO!** Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso, kai prietaiso durelės atviros arba prietaisas veikia, nes jis įkaista. Kyla pavojus susižeisti arba patirti kitą traumą, sukeliančią negalią.
- Naudokite prietaiso užrakto nuo vaikų arba mygtukų užrakto funkciją, jei tokia yra. Ji neleidžia vaikams ir gyvūnams netyčia naudoti prietaisą.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių. Kyla pavojus susižeisti ir sugadinti prietaisą.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Išjunkite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Įrengimas

- Šį prietaisą gali įrengti ir prijungti tik įgaliojasis elektrikas. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Tai padės išvengti konstrukcijos pažeidimo arba fizinį traumų pavojų.
- Patikrinkite, ar prietaisas nebuvo apgadintas gabenimo metu. Jei prietaisas apgadintas, neįjunkite jo. Jeigu reikia, kreipkitės į tiekėją.
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuo prietaiso nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir apsauginius sluoksnius. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelių. Kitaip gali negalėti garantija.
- Privaloma vadovautis šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančiais įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos reglamentais, reglamentais dėl tinkamo perdavimo, elektros arba dujų saugos taisyklėmis ir pan.).
- Įsitikinkite, kad įrengiant prietaisą jo maitinimo laidą kištukas būtų ištrauktas iš elektros tinklo lizdo.
- Būkite atsargūs, perstatydami prietaisą. Prietaisas yra sunkus. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines. Netraukite šio prietaiso už rankenos.

- Elektros instaliacija privalo turėti atjungimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo visų maitinimo polių. Tarp atjungimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Būtina turėti tinkamus izoliacijos įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Visos apsaugos nuo elektros smūgio dalys yra pritvirtintos taip, kad be specialių įrankių jų nuimti nebūtų galima.
- Prieš įrengdami prietaisą, patikrinkite, ar virtuvės spintelės angos matmenys atitinka prietaiso matmenis.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisą sumontuokite taip, kad jo galinė dalis ir vienas šonas būtų prie aukštesnio baldo ar prietaiso. Kita pusė turi būti prie tokio paties aukščio baldo ar prietaiso.
- Prietaiso negalima statyti ant pagrindo.
- Integruojamos orkaitės ir integruojamos maisto gaminimo kaitlentės turi specialią jungimo sistemą. Norėdami apsaugoti prietaisą nuo gedimo, šį prietaisą naudokite tik su to paties gamintojo prietaisais.

Elektros prijungimas

- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų namų elektros tinklo duomenis.
- Informacija apie įtampą nurodyta techninių duomenų plokštelėje.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžeminimą elektros lizdą.
- Kai jungiate elektros prietaisus į elektros tinklo lizdus, saugokite kabelius, kad jie neliestų arba nebūtų arti karštų prietaiso durelių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų. Gali kilti gaisras.
- Nekeiskite ir nemodifikuokite maitinimo laido. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Žiūrėkite, kad nesuspaustumėte ar nepažeistumėte už prietaiso esančio maitinimo laido ir jo kištuko (jeigu taikytina).

- Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros jungtis būtų lengvai pasiekiamo.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Traukite paėmę už kištuko – jeigu taikytina.

Naudojimas

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite prietaiso komercinei ir pramoninei veiklai.
- Prietaisą naudokite tik maistui gaminti namuose. Taip išvengsite fizinių traumų arba žalos turtui.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų ir (arba) lydzių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio). Gali kilti sprogdimas arba gaisras.
- Veikiant šiam prietaisui, jo vidus įkaista. Kyla pavojus nusideginti. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Įdėdami arba išimdami priedus ar prikaistuvius, mūvėkite pirštines.
- Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.
- Prietaisui veikiant, atidarydami dureles, visomet būkite atokiau nuo prietaiso. Gali išsiveržti karšti garai. Galima nudegti odą.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui, todėl pagal garantiją įstatymą tai nėra defektas.
- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite jokių daiktų tiesiai ant prietaiso dugno ir neuždenkite jo aliuminio folija;
 - nepilkite karšto vandens tiesiai į prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
- Prietaiso nenaudokite, jeigu jis liečiasi su vandeniu. Prietaiso nenaudokite, jeigu jūsų rankos drėgnos.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Maistą visada gaminkite uždarę prietaiso dureles, net kai ant kepimo grotelių.

Priežiūra ir valymas

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite jo maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Prieš atlikdami priežiūros darbus patikrinkite, ar prietaisas atvėso. Kyla pavojus nusideginti. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Prietaisas visada turi būti švarus. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras.
- Reguliarus valymas padeda išvengti paviršiaus medžiagos prastėjimo.
- Kepdami daug drėgmės turinčius pyragus, naudokite gilią kepimo skardą, kad vaisių sultys nepalikėtų nepašalinamų dėmių.
- Norėdami užtikrinti savo pačių ir savo turto saugą, prietaisą valykite tik vandeniu ir muilu. Nenaudokite degių produktų arba produktų, kurie gali sukelti koroziją.
- Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio valytuvais, aštriais įrankiais, abrazyvinėmis valymo priemonėmis, abrazyvinėmis šveitimo kempinėmis ir dėmių valikliais.
- Jeigu naudojate purškiamą orkaitės valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų.
- Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metalinėmis grandyklėmis. Gali įtrūkti ir suskilinėti vidinis karščiui atsparaus stiklo paviršius.
- Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos, jos susilpnėja ir gali suskilti. Privalote jas pakeisti. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Nevalykite katalitinio emalio (jeigu taikytina).

Gaisro pavojus

- Atsargiai atidarykite duris. Naudojant alkoholio turinčių ingredientų, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys. Gali kilti gaisras.

- Neleiskite, kad prie prietaiso kiltų kibirkščių arba atvira liepsna, kai jo durys yra atidarytos.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų ir (arba) lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio).

Orkaitės lemputė

- Šiame prietaise naudojamos lemputės yra specialios, skirtos tik buitiniams prietaisams. Jų negalima naudoti visiškam ar daliniam kambario apšvietimui.
- Prireikus pakeisti lemputę naudokite tokio paties galingumo lemputę, skirtą tik buitiniams prietaisams.
- Prieš keisdami orkaitės lemputę, atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo. Galite gauti elektros smūgį.

Techninės priežiūros centras

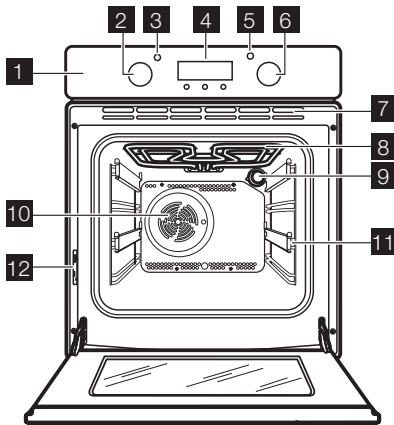
- Šį prietaisą gali taisyti tik įgaliotasis specialistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

Prietaiso utilizavimas

- Norėdami išvengti fizinių traumų arba žalos
 - Maitinimo laidą kištuką ištraukite iš elektros tinklo lizdo.
 - Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
 - Išmeskite durelių skląstį. Tai apsaugos vaikus arba mažus gyvūnus, kad jie neužsidarytų prietaiso viduje. Kyla pavojus uždusti.

GAMINIO APRAŠYMAS

Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 3 Temperatūros indikatorius
- 4 Ekranas
- 5 Maitinimo indikatorius
- 6 Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė
- 7 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 8 Grilis
- 9 Orkaitės lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Teleskopiniai lentynos bėgeliai
- 12 Techninių duomenų lentelė

Orkaitės priedai

• Orkaitės lentyna

Skirta kepimo indams, kepinių skardoms, kepsniams.

• Plokščia kepimo skarda

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

• Gilus kepimo indas

Skirta kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Pradinis valymas

- Išimkite visas dalis iš prietaiso.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

 **Atsargiai** Nenaudokite abrazyvinių valiklių! Taip galima sugadinti paviršių. Žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra".

Laiko nustatymas

 Orkaitė veikia tik kai nustatytas laikas



Ijungus orkaitę į elektros tinklą arba dingus elektrai automatiškai pradeda mirksėti laiko funkcijos indikatorius.

Paros laiką nustatykite mygtukais + arba -. Maždaug po 5 sekundžių rodmuo nustoja mirksėti ir laikrodžio ekrane rodomas nustatytasis paros laikas.

- i** Jeigu norite pakeisti laiką, automatinės funkcijos tuo pat metu nustatyti nereikia (trukmės $\rightarrow$ arba pabaigos $\rightarrow|$).

Išankstinis įkaitinimas

1. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
2. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokio maisto maždaug 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokio maisto maždaug 10 minučių.

5. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
6. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokio maisto maždaug 10 minučių.
Per tą laiką bus išdeginti prietaise likę nešvarumai. Priedai gali įkaisti labiau nei paprastai. Kai įkaitinate prietaisą pirmą kartą, iš prietaiso gali skliti kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

- !** **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Norėdami naudoti prietaisą, spustelėkite valdymo rankenėlę. Valdymo rankenėlė iššoka.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų rankenėlės ties orkaitės funkcija.

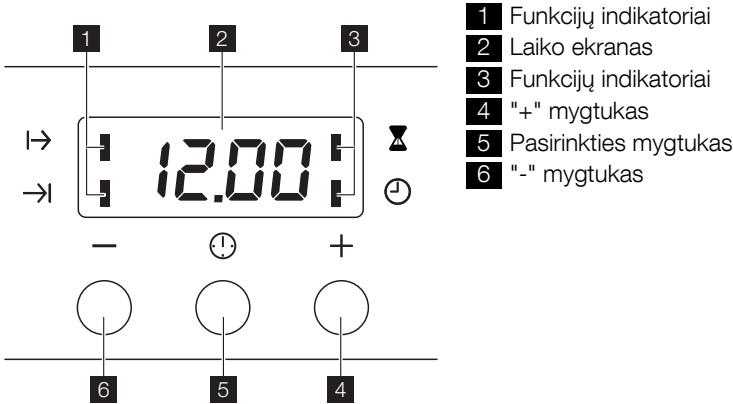
2. Temperatūros rankenėlę pasukite prie kokios nors temperatūros. Maitinimo indikatorius įsijungia veikiant prietaisui. Temperatūrai viryklėje didėjant, įsijungia temperatūros indikatorius.
3. Prietaisui įjungti pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis.

Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 "OFF" (Išjungta) padėtis	Prietaisas yra IŠJUNGTA.
 Orkaitės lemputė	Šviečia nepasirinkus gaminimo funkcijos.
 Orkaitės kaitinamoji galia (viršus+apačia)	Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų. Skirta kepti ir skrudinti viename orkaitės lygmenyje.
 Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių	Skirta gaminti kelis skirtingus patiekalus tuo pačiu metu. Skirta namie pagaminto sirupo ir vaisiams virti, grybams ar vaisiams džiovinti.
 Apatinis kaitinimo elementas	Karštis sklinda tik iš apatinės orkaitės dalies. Pyragų su traškiu ir paskrudusiu pagrindu kepimui.
 Vidinis grilis	Kepti grilyje plokščius patiekalus mažais kiekiais lentynos viduryje. Gaminti skrebučius.
 Visas grilis	Įjungiamas visas grilio elementas. Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje. Gaminti skrebučius.
 Šiluminis kepimas ant grotelių	Šiuo atveju yra pakaitomis įjungiamas grilio kaitinimo elementas ir orkaitės ventiliatorius, kuris apiučia karštą orą aplink maistą. Skirta gaminti didelius mėsos gabalus. Didžiausia temperatūra šiai funkcijai yra 200 °C.
 Kepimo su ventiliatoriumi kaitinimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentyna nesimaišant kvapams.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Pica	Apatinis elementas tiesiogiai kaitina picos, apkepo ar įdaryto pyrago pagrindą, o ventilatorius užtikrina oro apytaką ir tolygų įdarų bei garų kepimą

Ekranas



LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

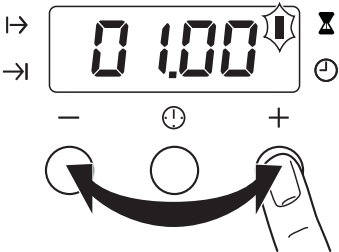
Laikrodžio funkcija		Pritaikymas
	Paros laikas	Rodo laiką. Laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti.
	Minučių skaitlys	Galinei laiko atskaitai nustatyti. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
	Trukmė	Nustatyti, kiek laiko orkaitė turi veikti.
	Pabaiga	Orkaitės funkcijos išjungimo laikui nustatyti.

i Trukmės  ir pabaigos  funkcijas galima naudoti vienu metu, jei vėliau orkaitė bus įjungama ir išjungama automatiškai. Tokiu atveju pirmiausiai nustatykite trukmę , o tada pabaigą .

2. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatorius.

Laikrodžio funkcijų nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą (nebūtina funkcijai „Laikmatis“).



3. Jeigu norite nustatyti funkcijas „Laikmatis“ , „Trukmė“  arba „Pabaiga“ , paspauskite mygtuką „+“ arba „-“. Įsijungs susijusios laikrodžio funkcijos indikatorius.

Praėjus laikui, laikrodžio funkcijos indikatorius pradeda žybcioti ir 2 minutes girdimas garso signalas.

-  Naudojant funkcijas „Trukmė“  ir „Pabaiga“ , orkaitė išsijungia automatiškai.

4. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis.

Laikrodžio funkcijų atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite pasirinkimo mygtuką, kol pradės žybcioti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite mygtuką „-“. Laikrodžio funkcija išsijungia per keletą sekundžių.

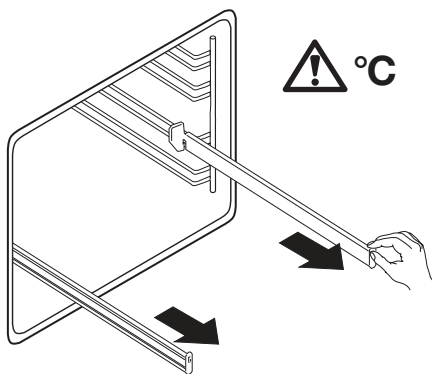
PRIEDŲ NAUDOJIMAS

-  **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

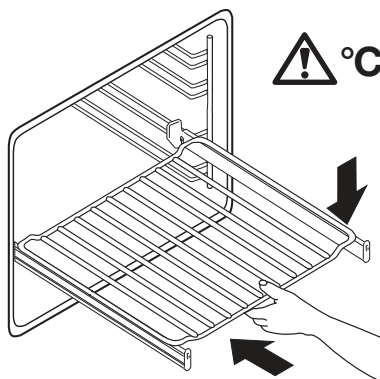
Teleskopiniai bėgeliai

2 ir 4 lentynų lygiuose yra teleskopinės lentynų atramos. Su teleskopinėmis lentynų atramomis lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

1. Ištraukite dešiniąją ir kairiąją teleskopines lentynų atramas.



2. Ant teleskopinių lentynų atramų padėkite lentyną ir atsargiai viską įstumkite į orkaitę.



-  **Įspėjimas** Orkaitės dureles uždarykite tik tada, kai teleskopiniai bėgeliai bus visiškai įstumti į orkaitę. Kitaip galite pažeisti durų emalį ir stiklą.

-  **Įspėjimas** Naudojant orkaitę, teleskopinės lentynų atramos ir kiti priedai labai įkaista. Būtinai mūvėkite pirštines arba pan.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Orkaitės aušinimo ventiliatorius

Prietaisui veikiant, ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršius nekaistų. Jei išjungsite prietaisą, ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas atvės.

Apsauginis termostatas

Apsagai nuo pavojingo perkaitimo (dėl neteisingo prietaiso naudojimo arba defektų),

orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, nutraukiantis elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

- Prietaise yra keturi lygiai lentynoms. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo prietaiso dugno.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aluminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas prietaiso emalis.

Pyragų kepimas

- Pyragus kepti geriausia 150°C – 200°C temperatūroje.
- Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraeįs 3/4 kepimui skirtą laiką.
- Jiegu kepate dviejuose kepimo padėkluose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Kepimo ir skrudinimo padėklas

PYRAGAI

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Intensyvus karšto oro srautas		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)		
Plaktos tešlos receptai	2	170	2 (1 ir 3)	160	2 (1 ir 3)	165	45-60	Pyrago formoje
Trapi tešla	2	170	2 (1 ir 3)	160	2 (1 ir 3)	160	24-34	Pyrago formoje

Mėsos ir žuvies gaminimas

- Negaminkite mėsos gabalų, kurie sveria mažiau kaip 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.
- Kad raudona mėsa būtų gerai iškepusi iš išorės ir sultinga viduje, nustatykite 200 °C – 250 °C temperatūrą.
- Baltą mėsą, paukštieną ir žuvį gaminkite 150°C - 175°C temperatūroje.
- Jeigu produktai labai riebus, naudokite surinkimo padėklą, nes nuvarvėję riebalai ant orkaitės dugno gali palikti nenuvalomas dėmes.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad skrudinant mėsą į virtuvę neprieitų daug dūmų, į surinkimo padėklą įpilkite truputį vandens. Kad nesikaupytų dūmai, visada papildykite vandens, kai jis išgaruoja.

Maisto ruošimo trukmė

Maisto gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, konsistencijos ir kiekio. Iš pradžių svarbu stebėti kokybę gaminimo metu. Naudodami šį prietaisą, atraskite tinkamiausius parametrus (temperatūrą, gaminimo trukmę ir kt.) savo patiekalui, receptui ir maisto kiekiui.

PATIEKA- LAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaiti- nimą		Karšto oro srautas		Intensyvus karšto oro srautas		Gamini- mo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)		
Varškės py- ragas	1	170	2	160	2	165	60-80	Pyrago formoje (26 cm)
Obuolių py- ragas	1	170	2 (1 ir 3)	160	2 (1 ir 3)	160	100-120	2 pyrago formos (20 cm) ant orkaitės lenty- nos
Štrudelis	2	175	2	150	2	150	60-80	Ant kepimo skardos
Pyragas su uogiene	2	170	2	160	2 (1 ir 3)	160	30-40	Pyrago formoje (26 cm)
Vaisinis py- ragas	2	170	2	155	2	155	60-70	Pyrago formoje (26 cm)
Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų)	2	170	2	160	2	160	35-45	Pyrago formoje (26 cm)
Kalėdinis py- ragas / rie- bus vaisių pyragas	2	170	2	160	2	160	50-60	Pyrago formoje (20 cm)
Slyvų pyra- gas	2	170	2	160	2	165	50-60	Duonos formoje ¹⁾
Pyragėliai	3	170	3 (1 ir 3)	160	3 (1 ir 3)	165	20-30	Kepimo skardoje lygiu dugnu
Sausainiai	3	150	3	150	3 (1 ir 3)	140	20-30	Kepimo skardoje lygiu dugnu ¹⁾
Merengos	3	100	3	100	3	115	90-120	Kepimo skardoje lygiu dugnu
Bandelės	3	190	3	180	3	180	15-20	Kepimo skardoje lygiu dugnu ¹⁾
Plikyta tešla	3	190	3	180	3 (1 ir 3)	180	25-35	Kepimo skardoje lygiu dugnu ¹⁾
Pyragaičiai formelėse	3	180	2	170	2	170	45-70	Pyrago formoje (20 cm)
Viktorijos py- ragaičiai	1 ar 2	180	2	170	2	170	40-55	Kairė + dešinė pyrago formoje (20 cm)

1) Įkaitinkite 10 minučių.

DUONA IR PICA

PATIEKA- LAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaiti- nimą		Karšto oro srautas		Intensyvus karšto oro srautas		Gamini- mo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)		
Balta duona	1	190	1	190	1	195	60-70	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g ¹⁾
Ruginė duo- na	1	190	1	180	1	190	30-45	Duonos formoje
Duonos ban- delės	2	190	2 (1 ir 3)	180	2 (1 ir 3)	180	25-40	Po 6–8 bandes ke- pimo skardoje lygiu dugnu ¹⁾
Pica	1	190	1	190	1	190	20-30	Giliame kepimo inde ¹⁾
Sklindžiai	3	200	2	190	2	190	10~20	Kepimo skardoje lygiu dugnu ¹⁾

1) Jkaitinkite 10 minučių.

APKEPAI

PATIEKA- LAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaiti- nimą		Karšto oro srautas		Maisto gami- nimas nau- dojant venti- liatorių		Gamini- mo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)		
Makaronų apkepas	2	180	2	180	2	180	40-50	
Daržovių ap- kepas	2	200	2	175	2	200	45-60	Formoje
Apkepai su įdarais	1	190	1	190	1	190	40-50	Formoje
Lazanija	2	200	2	200	2	200	25-40	Formoje
Kaneloni	2	200	2	190	2	200	25-40	Formoje
Jorkšyro pu- dingas	2	220	2	210	2	210	20-30	6 pudingų forma ¹⁾

1) Jkaitinkite 10 minučių.

MĖSA

PATIEKA- LAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaiti- nimą		Karšto oro srautas		Intensyvus karšto oro srautas		Gamini- mo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)	Lygis 	Tem p. (°C)		
Jautiena	2	200	2	190	2	190	50-70	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Kiauliena	2	180	2	180	2	180	90-120	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Veršiena	2	190	2	175	2	175	90-120	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rostbifas, pusiau iš- keptas	2	210	2	200	2	200	44-50	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rostbifas, vi- dutiniškai iš- keptas	2	210	2	200	2	200	51-55	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rostbifas, iš- keptas	2	210	2	200	2	200	55-60	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Kiaulienos mentė	2	180	2	170	2	170	120-150	Giliame kepimo inde
Kiaulienos kulninė	2	180	2	160	2	160	100-120	2 vnt. giliame kepimo inde
Aviena	2	190	2	190	2	190	110-130	Koja
Viščiukas	2	200	2	200	2	200	70-85	Nepjaustytas giliame kepimo inde
Kalakutas	1	180	1	160	1	160	210-240	Nepjaustytas giliame kepimo inde
Antis	2	175	2	160	2	160	120-150	Nepjaustyta giliame kepimo inde
Žąsis	1	175	1	160	1	160	150-200	Nepjaustyta giliame kepimo inde
Triušiena	2	190	2	175	2	175	60-80	Supjaustyta gabalais
Zuikis	2	190	2	175	2	175	150-200	Supjaustytas gabalais
Fazanas	2	190	2	175	2	175	90-120	Nepjaustytas giliame kepimo inde

ŽUVIS

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Intensyvus karšto oro srautas		Gaminimo trukmė (min.)	Pastabos
	Lygis 	Tem. p. (°C)	Lygis 	Tem. p. (°C)	Lygis 	Tem. p. (°C)		
Upėtakis / jūros karšis	2	190	2 (1 ir 3)	175	2 (1 ir 3)	175	40-55	3-4 žuvis
Tunas / lašiša	2	190	2 (1 ir 3)	175	2 (1 ir 3)	175	35-60	4-6 filė

Kepimas ant grotelių (grilis)

 Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis 	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Filė bifšteksai	4	800	3	250	12-15	12-14
Jautienos didkepsnis	4	600	3	250	10-12	6-8
Dešrelės	8	/	3	250	12-15	10-12
Kiaulienos kepsniai	4	600	3	250	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabai	4	/	3	250	10-15	10-12
Vištienos krūtinėlė	4	400	3	250	12-15	12-14
Mėsainis	6	600	3	250	20-30	
Žuvies filė	4	400	3	250	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	/	3	250	5-7	/
Skrebučiai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Šiluminis kepimas ant grotelių

 **Ispėjimas** Kai naudojate šią funkciją, nustatykite didžiausią 200°C temperatūrą.

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis 	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Vyniotiniai (kalakutienos)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Viščių pusės	2	1000	3	200	25-30	20-30

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis 	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Viščiuko šlaunelės	6	-	3	200	15-20	15-18
Putpelė	4	500	3	200	25-30	20-25
Daržovių apkepas	-	-	3	200	20-25	-
Vienetai Eskalopai	-	-	3	200	15-20	-
Skumbrė	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Žuvies griežinėliai	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pica

 Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Picos funkcija		Gaminimo laikas (minutėmis)	Pastabos
	Lygis	temp. °C		
Didelė pica	1	200	15~25	ant negilios kepimo skardos
Maža pica	1	200	10~20	ant kepimo skardos lygiu dugnu arba orkaitės lentynos
Duonos bandelės	1	200	15~25	ant negilios kepimo skardos

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų

gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 **Ispėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Metalinių paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nešvarumus nuvalyti lengviau ir jie neprikepa.
- Sunkiai įveikiamus nešvarumus pašalinkite specialiais orkaitės valikliais.
- Visus orkaitės priedus (minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu) valykite po kiekvieno naudojimo ir leiskite jiems nudžiūti.
- Jei turite nepridegančio paviršiaus priedus, nevalykite jų su šveičiais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite in-

daplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršių!

Durelių tarpiklio valymas

- Periodiškai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės durelių rėmą. Prietaiso nenaudokite, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

Katalitinės plokštės

Katalitinės plokštės savaime išsivalo. Katalitinės plokštės sugeria riebalus, kurie kaupiasi, kai veikia prietaisas. Nuimkite priedus nuo prietaiso ir įjunkite tuščią orkaitę didžiausia temperatūra maždaug vienai valandai, kad atliktumėte savaiminį valymą.

- i** • Katalitinio paviršiaus spalvos pasikeitimai neturi poveikio katalizinėms savybėms.
- Kad nepažeistumėte katalitinio paviršiaus, nevalykite katalitinių plokščių orkaitės purškikliais, švečiamaisiais valikliais, muilu arba kitomis valymo priemonėmis.

Orkaitės lemputė

- !** **Įspėjimas** Būkite atsargūs! Galite gauti elektros smūgį!

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Orkaitę išjunkite.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

- i** Orkaitės kameros apačioje patieskite šluostę, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį dangtelį.

1. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute. Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

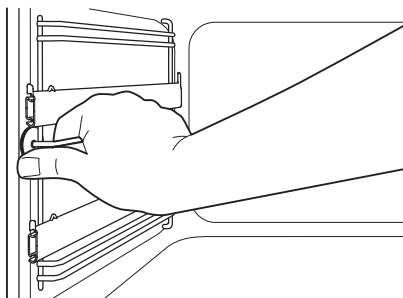
Išimami lentynų bėgeliai ir katalitinės plokštės

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų bėgelius ir katalitines plokštes.

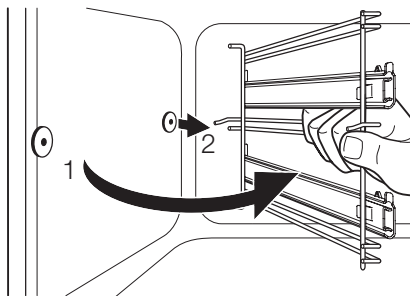
- !** **Atsargiai** Būkite atsargūs, kai išimate lentynų bėgelius. Katalitinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės ir gali nukristi, kai išimate lentynų bėgelius.

Šoninių bėgelių išėmimas

1. Atraminio lentynos bėgelio priekinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės. Kita ranka prilaikykite galinius lentynų bėgelius ir katalitinę plokštę vietoje.



2. Ištraukite lentynų bėgelius nuo užpakalinės sienelės galo ir ištraukite lentynų atramas.



Atraminų lentynų bėgelių įdėjimas

Įdėkite atraminius lentynų bėgelius atvirkštinę tvarka.

Svarbu Užtikrinkite, kad ištraukiamų lentynų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

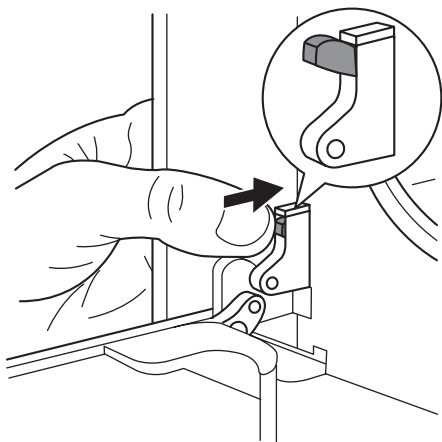
Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad nuvalytumėte.

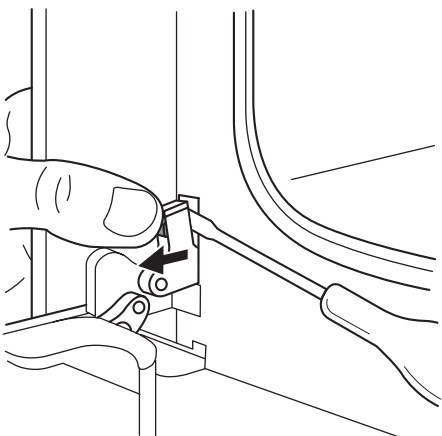
Orkaitės durelių ir stiklo plokštės išėmimas

1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą kairėje durelių pusėje.

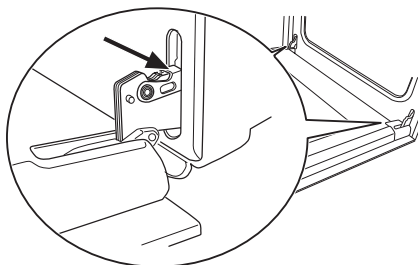
2. Nestipriai traukite tvirtinimo dalį, kol ją atitrauksite.



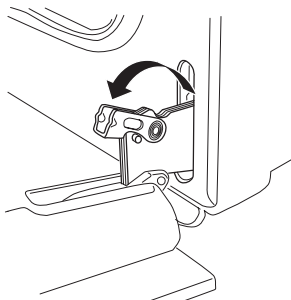
3. Viena ranka laikykite stumiamą dalį ir kita ranka, naudodami atsuktuvą, išimkite kairiąją durelių pusę iš jų lizdo.



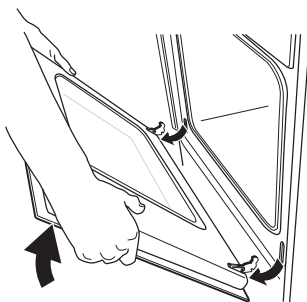
4. Raskite durelių dešinėje pusėje esantį lankstą.



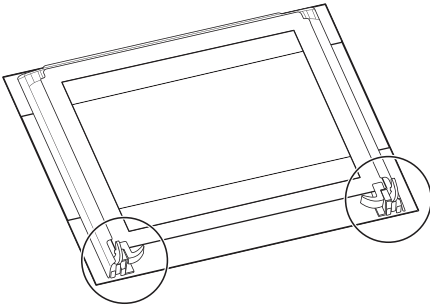
5. Pakelkite ir pasukite svirtelės, esančias ant lanksto.



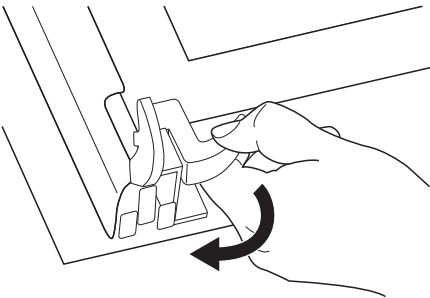
6. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (pusė durelių eigos). Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



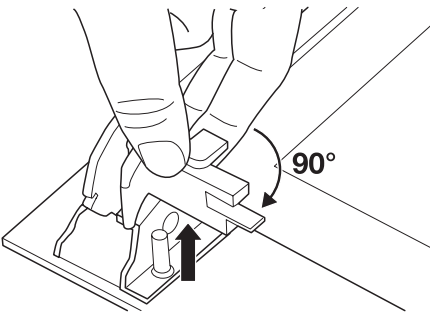
7. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



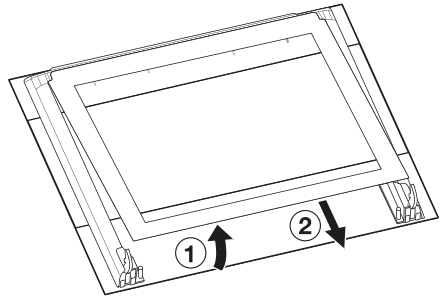
8. Atpalaiduokite fiksavimo mechanizmą ir ištraukite vidinę stiklo plokštę.



9. Pasukite du fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



10. Atsargiai pakelkite (1-as veiksmas) ir išimkite (2-as veiksmas) stiklo plokštę.



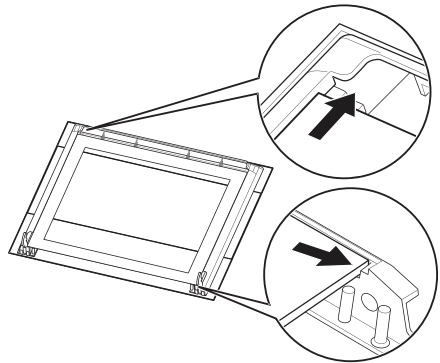
Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.

Durelių ir stiklo plokštės įdėjimas

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštės. Atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka.

Kai dedate plokštę su dekoratyviu rėmu, žiūrėkite, kad padengta vieta būtų atsukta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Įsitikinkite, kad taisyklingai į vietą įdedate vidinę stiklo plokštę (žr. paveikslėlį).



i Nerūdijančio plieno ir aliuminio prietaisai:

orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nausausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių produktų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais

KĄ DARYTI, JEIGU...

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Trikitis	Galima priežastis	Atitaisyimas
Orkaitė nekaista	Orkaitė neįjungta	Ijunkite orkaitę
Orkaitė nekaista	Nenustatytas laikrodis	Nustatykite laikrodį
Orkaitė nekaista	Nenustatyti būtini nustatymai	Patikrinkite nustatymus
Orkaitė nekaista	Perdegę namų saugiklių dėžėje esantis saugiklis	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis perdega kelis kartus iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia orkaitės apšvietimas	Perdegę orkaitės lemputė	Pakeiskite orkaitės lemputę
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas	Per ilgai laikote patiekalus orkaitėje	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau kaip 15–20 minučių
Ekrane rodoma: „12.00“	Nutrūko elektros tiekimas	Iš naujo nustatykite laikrodį

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti techninių

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

.....

Gaminio numeris (PNC)

.....

Serijos numeris (S. N.)

.....

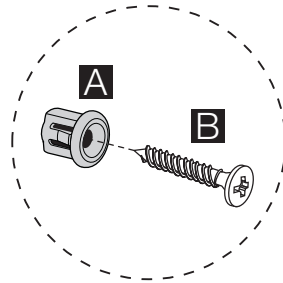
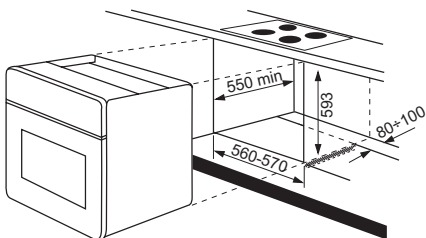
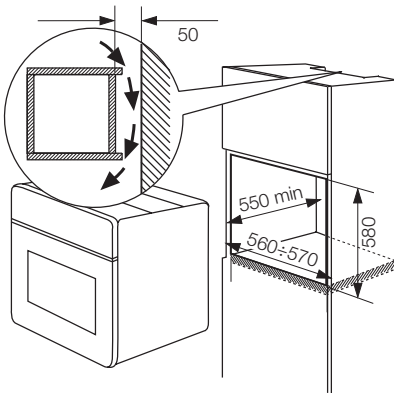
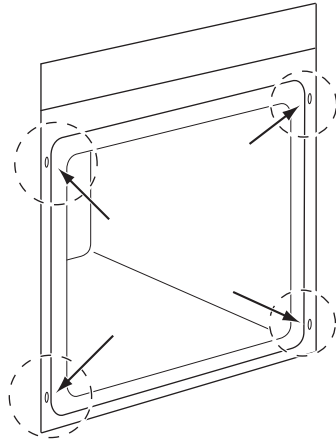
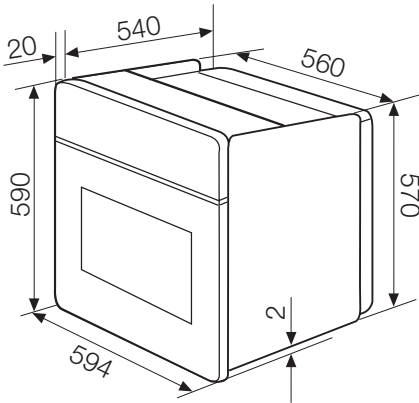
duomenų plokštelėje. Duomenų plokštelę rasite orkaitės viduje, ant priekinio rėmo.

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz

ĮRENGIMAS

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.



Elektros įvadas

⚠ Įspėjimas Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas arba kompetentingas asmuo.

i Gamintojas neatsako už pasekmes, jei-
gu nesilaikoma skyriaus "Sauga" sau-
gos nuorodų.

Šis prietaisas komplektuojamas su elektros
laidu ir kištuku.

Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai: H07
RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05
V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Kabelio skerspjūvis priklauso nuo bendro-
sios galios (žr. duomenų plokštelę); žr. len-
telę:

Bendra naudoja- ma galia	Kabelio skerspjūvis
iki 1380 W	3 x 0,75 mm ²
iki 2300 W	3 x 1 mm ²

Bendra naudoja- ma galia	Kabelio skerspjūvis
iki 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų laidus (mėlyną ir rudą).

APLINKOSAUGA

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto

valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.



Pakavimo medžiagos

Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir jas galima iš naujo perdirbti. Plastikinės dalys yra pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose specialiai šiam tikslui skirtus atliekų surinkimo konteinerius.

Electrolux. Thinking of you.

Pentru a vedea cum gândim, vizitați www.electrolux.com

CUPRINS

Informații privind siguranța	39	Sfaturi utile	46
Descrierea produsului	42	Îngrijirea și curățarea	51
Înainte de prima utilizare	42	Ce trebuie făcut dacă...	54
Utilizarea zilnică	43	Date tehnice	55
Funcțiile ceasului	44	Instalarea	55
Utilizarea accesoriilor	45	Protejarea mediului înconjurător	56
Funcții suplimentare	45		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră.
- Pentru respectul față de mediu.
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.

Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- **ATENȚIE:** Nu lăsați copii sau animalele să se apropie de aparat atunci când ușa este deschisă sau aparatul este în funcțiune, deoarece acesta devine fierbinte. Există riscul de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare taste (Blocare), folosiți-le. Acestea previn pornirea accidentală a aparatului de către copii sau animale.

Aspecte generale privind siguranța

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Opiți aparatul după fiecare utilizare.

Instalarea

- Aparatul poate fi instalat și branșat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămarilor corporale.
- Verificați dacă aparatul a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați la priză un aparat deteriorat. Dacă este nevoie, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate ambalajele, etichetele și straturile de protecție de pe aparat. Nu înlăturați plăcuța cu datele tehnice. În caz contrar garanția poate fi anulată.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, reglementările vizând utilizarea sigură a curentului electric sau gazului, etc.).

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării.
- Procedați cu atenție când deplasați aparatul. Acest aparat este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalația electrică trebuie să dispună de un dispozitiv izolator care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Înainte de a începe instalarea, asigurați-vă că spațiul de instalare din dulapul de bucătărie are dimensiunile necesare.
- Verificați ca aparatul să fie instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Păstrați distanțele minime față de celelalte aparate și unități.
- Instalați aparatul cu partea din spate și cu o latură aproape de aparatul mai înalt. Partea opusă trebuie amplasată aproape de mobilierul cu aceeași înălțime.
- Aparatul nu poate fi amplasat pe o bază.
- Cuptoarele și suprafețele de gătit încorporabile sunt fixate cu un sistem special de conectare. Pentru a preveni deteriorarea aparatului folosiți doar un aparat împreună cu alte aparate de la același producător.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericol de incendiu.
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecherul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Pentru deconectarea aparatului nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecher - dacă este disponibil.

Utilizarea

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale.
- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Astfel veți preveni producerea de vătămări corporale persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Există riscul de arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire din aparat. Folosiți mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.
- Procedați cu atenție când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smaltului acestuia.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă scăparea de aburi fierbinți. Există pericol de arsuri.
- Decolorarea emailului nu are nici un efect asupra performanțelor aparatului, neconstituind un defect în sensul dat de legislația cu privire la garanție.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
 - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;

Conexiunea electrică

- Aparatul trebuie conectat la împământare.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.

- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu folosiți aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Când gătiți, închideți întotdeauna ușa aparatului, chiar și atunci când folosiți grătarul.

Întreținerea și curățarea

- Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței
- Utilizați tava pentru coacere intensă atunci când preparați prăjituri suculente, pentru a preveni pătarea cu suc de fructe. Petele de suc de fructe pot fi permanente.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.
- În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului.
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea!
- Nu curățați smalțul catalitic (dacă este disponibil).

Pericol de incendiu!

- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Există pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

Lampa cuptorului

- Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale folosite numai pentru aparatele electrocasnice. Acestea nu trebuie și nu pot fi folosite pentru iluminarea parțială sau completă a unei încăperi din locuință.
- Dacă este necesar să înlocuiți becul, folosiți altul de aceeași putere și specificație, destinat numai pentru utilizarea în aparate electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare.

Centrul de service

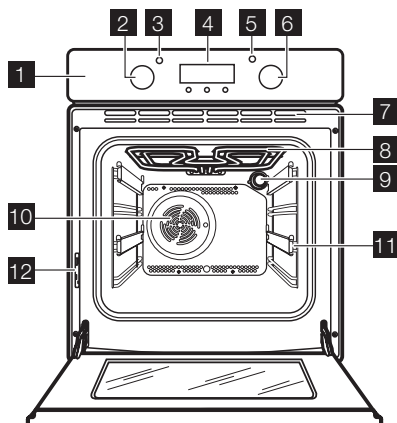
- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

Casarea aparatului

- Pentru prevenirea vătămarilor corporale sau deteriorării bunurilor
 - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
 - Tăiați cablul electric și aruncați-l.
 - Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare a acestora.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Prezentare generală



- 1 Panoul de comandă
- 2 Buton de control al temperaturii
- 3 Indicator temperatură
- 4 Afișajul
- 5 Indicator alimentare electrică
- 6 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Grătar
- 9 Becul cuptorului
- 10 Ventilator
- 11 Ghidaj raft telescopic
- 12 Plăcuța cu datele tehnice

Accesoriile cuptorului

- **Raftul cuptorului**
Pentru vase de gătit, forme de prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Tavă de prăjire adâncă**
Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

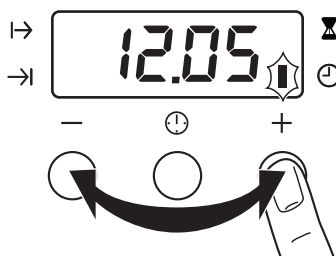
Prima curățare

- Scoateți toate piesele din aparat.
- Curățați aparatul înainte de a-l folosi prima dată.

 **Atenție** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Întreținerea și curățarea".

Setarea orei zilei

-  Cuptorul funcționează numai după setarea orei.



Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau dacă a avut loc o întrerupere a curentului, indicatorul funcției Timp clipește automat.

Pentru a seta ora zilei utilizați butonul "+" sau "-".

După aproximativ 5 secunde nu mai clipește și afișajul indică ora setată a zilei.

- i** Pentru modificarea timpului, trebuie să nu setați o funcție automată (Durata |→ sau Sfârșit →|) în același timp.

Preîncălzire

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.

5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute. Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

UTILIZAREA ZILNICĂ

- !** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

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

Activarea și dezactivarea aparatului

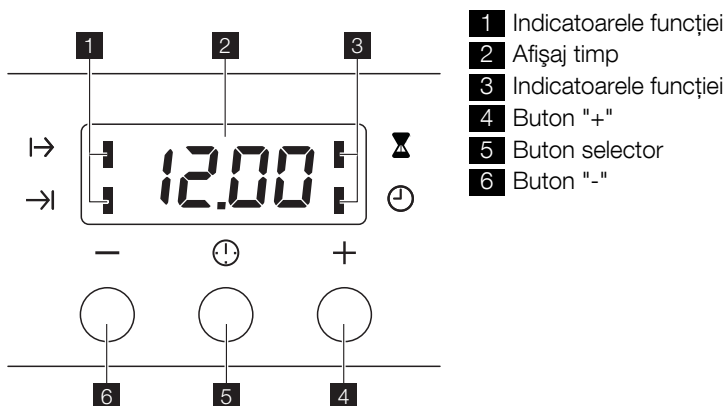
1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție a cuptorului.
2. Rotiți butonul pentru temperatură pentru a selecta o temperatură. Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează. Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Utilizarea
	Poziția oprit	Aparatul este oprit.
	Becul cuptorului	Se aprinde fără nicio funcție de gătit.
	Gătit convențional	Încălzește atât din partea de sus a cuptorului cât și din cea de jos. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
	Gătirea forțată cu ventilator	Pentru a găti feluri de mâncare diferite în același timp. Pentru gătirea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau fructelor.
	Elementul de încălzire inferior	Încălzește numai din partea de jos a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau uscată.
	Grătar interior	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
	Grătar complet	Elementul grătar este pornit în întregime. Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită.
	Grătar termic	Elementul grătar și ventilatorul cuptorului funcționează alternativ și circulă aerul cald în jurul alimentelor. Pentru a găti bucăți mari de carne. Temperatura maximă pentru această funcție este 200 °C.
	Gătit cu ventilator	Vă permite să frigeți sau să frigeți și să coaceți alimente care necesită aceeași temperatură de gătire, utilizând mai mult de un raft, fără transfer de miros.

Funcția cuptorului	Utilizarea
 Pizza	Elementul inferior oferă căldură directă părții inferioare a pizzei, a quiche-urilor sau a plăcintelor, în timp ce ventilatorul asigură circulația aerului pentru a coace garnitura pizzei sau umplutura plăcintelor.

Afișajul



FUNCȚIILE CEASULUI

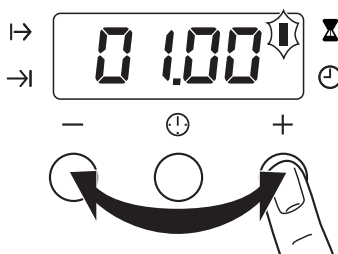
Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Arată ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
 Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
 Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.

i Durata  și Sfârșit  pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .

2. Apăsați repetat butonul de selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.

Setarea funcțiilor ceasului.

1. Setați o funcție și o temperatură pentru cuptor (nu este necesar în cazul cronometrului).



3. Pentru a seta ora pentru Cronometru , Durată  sau Sfârșit , apăsați butonul „+” sau „-”.
Se aprinde indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului.
După încheierea perioadei de timp, indicatorul funcției ceasului se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute.

 Cu funcțiile Durată  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul sonor apăsați orice buton.
5. Rotiți butonul funcției cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul „-”.
După câteva secunde funcția ceasului se stinge.

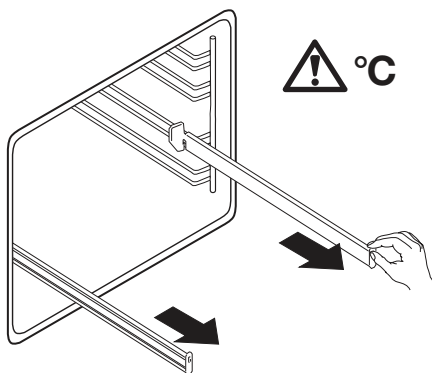
UTILIZAREA ACCESORIILOR

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

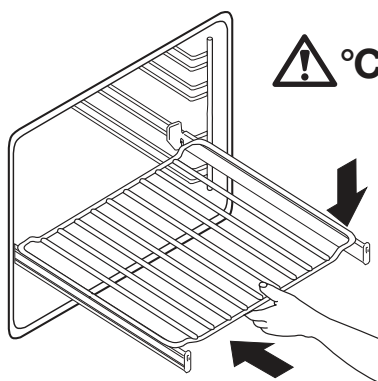
Suporturile telescopice ale raftului

Pe nivelurile 2 și 4 ale rafturilor sunt instalate suporturi telescopice. Cu ajutorul suporturilor telescopice pentru rafturi puteți introduce sau scoate rafturile cu ușurință.

1. Trageți complet în afară suporturile raftului telescopic din stânga și dreapta.



2. Puneți raftul pe suporturile raftului telescopic, apoi împingeți-le cu grijă în interiorul cuptorului.



 **Avertizare** Nu încercați să închideți ușa cuptorului dacă suporturile raftului telescopic nu sunt complet în interiorul cuptorului. Acest lucru poate deteriora emailul și sticla ușii.

 **Avertizare** Suporturile telescopice ale raftului și alte accesorii se încălzesc foarte tare când utilizați aparatul. Folosiți mănuși pentru cuptor sau protecții similare.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

Ventilatorul de răcire

Când cuptorul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostată de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în

care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

SFATURI UTILE

- Aparatul are patru niveluri de rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minim durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa acestuia pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150 °C și 200 °C.
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Tem p [°C]	Nivelul 	Tem p [°C]	Nivelul 	Tem p [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	2 (1 și 3)	160	2 (1 și 3)	165	45-60	În formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3)	160	2 (1 și 3)	160	24-34	În formă pentru prăjituri

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și succulentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Prăjitură cu brânză de vaci	1	170	2	160	2	165	60-80	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	1	170	2 (1 și 3)	160	2 (1 și 3)	160	100-120	2 forme de prăjituri de 20 cm pe grătarul cuptorului
Ștrudel	2	175	2	150	2	150	60-80	În tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2	160	2 (1 și 3)	160	30-40	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	2	170	2	155	2	155	60-70	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan (pandișpan fără grăsimi)	2	170	2	160	2	160	35-45	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	170	2	160	2	160	50-60	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	2	170	2	160	2	165	50-60	În tava de pâine ¹⁾
Prăjituri mici	3	170	3 (1 și 3)	160	3 (1 și 3)	165	20-30	În tava plată pentru coacere
Biscuiți	3	150	3	150	3 (1 și 3)	140	20-30	În tava plată pentru coacere ¹⁾
Bezele	3	100	3	100	3	115	90-120	În tava plată pentru coacere
Chifle	3	190	3	180	3	180	15-20	În tava plată pentru coacere ¹⁾
Choux	3	190	3	180	3 (1 și 3)	180	25-35	În tava plată pentru coacere ¹⁾
Tarte	3	180	2	170	2	170	45-70	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	2 sau 1	180	2	170	2	170	40-55	Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de găti-re [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de se-cară	1	190	1	180	1	190	30-45	În tava de pâine
Chifle	2	190	2 (1 și 3)	180	2 (1 și 3)	180	25-40	6-8 role în tava plată pentru coacere ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	1	190	20-30	În tava pentru coacere intensă ¹⁾
Pateuri	3	200	2	190	2	190	10~20	În tava plată pentru coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		gătit cu aer cald forțat		Durate de găti-re [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Tarte cu paste	2	180	2	180	2	180	40-50	
Tarte cu le-gume	2	200	2	175	2	200	45-60	În formă
Tartă cu slănină și omletă	1	190	1	190	1	190	40-50	În formă
Lasagne	2	200	2	200	2	200	25-40	În formă
Paste Can-nelloni	2	200	2	190	2	200	25-40	În formă
Budincă Yorkshire	2	220	2	210	2	210	20-30	6 forme de budincă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de găti-re [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Vită	2	200	2	190	2	190	50-70	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coa-cere intensă
Porc	2	180	2	180	2	180	90-120	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coa-cere intensă

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de găti-re [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Vițel	2	190	2	175	2	175	90-120	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească în sânge	2	210	2	200	2	200	44-50	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească gătită mediu	2	210	2	200	2	200	51-55	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	2	200	55-60	Pe grătarul cuptorului și în tava pentru coacere intensă
Ceafă de porc	2	180	2	170	2	170	120-150	În tava pentru coacere intensă
Picior de porc	2	180	2	160	2	160	100-120	2 bucăți în tava pentru coacere intensă
Miel	2	190	2	190	2	190	110-130	Pulpă
Pui	2	200	2	200	2	200	70-85	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Curcan	1	180	1	160	1	160	210-240	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Rață	2	175	2	160	2	160	120-150	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Gâscă	1	175	1	160	1	160	150-200	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Iepure	2	190	2	175	2	175	60-80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	2	175	150-200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	2	175	90-120	Întreg, în tava pentru coacere intensă

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Căldură de sus+jos		Aer cald		Gătit forțat cu aer cald		Durate de găti-re [min]	Observații
	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]	Nive-lul 	Tem p [°C]		
Păstrăv/Do-radă	2	190	2 (1 și 3)	175	2 (1 și 3)	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2 (1 și 3)	175	2 (1 și 3)	175	35-60	4-6 fileuri

Frigerea la grătar

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 	
	Bucăți	g	nivel 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnați	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grătar termic

 **Avertizare** Utilizați această funcție cu o temperatură maximă de 200°C.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 	
	Bucăți	g	nivel 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pui (taiat în două)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pulpe de pui	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelită	4	500	3	200	25-30	20-25
Legume gratinate	-	-	3	200	20-25	-
bucăți. Escalop	-	-	3	200	15-20	-
Macrou	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pește bucăți	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Funcția pizza		Durate de coacere în minute	OBSERVAȚII
	Nivel	temp. °C		
Pizza, mare	1	200	15~25	în tava plată de coacere

TIP DE MÂNCARE	Funcția pizza		Durate de coacere în minute	OBSERVAȚII
	Nivel	temp. °C		
Pizza, mică	1	200	10~20	în tava plată de coacere sau pe raftul cuptorului
Chifle	1	200	15~25	în tava plată de coacere

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului de la ușa cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Panourile catalitice

Panourile catalitice sunt cu auto-curățare. Panourile catalitice absorb grăsimea care se colectează pe durata funcționării aparatului.

Pentru a ajuta procesul de auto-curățare scoateți accesoriile din aparat și porniți cup-

torul gol la temperatura maximă timp de aproximativ o oră.

-  • Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.
- Pentru a preveni deteriorarea suprafeței catalitice, nu curățați panourile catalitice cu pulverizatoare pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare.

Bec cuptor

 **Avertizare** Atenție! Există pericol de electrocutare!

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau opriți întrerupătorul.

 Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru protejarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

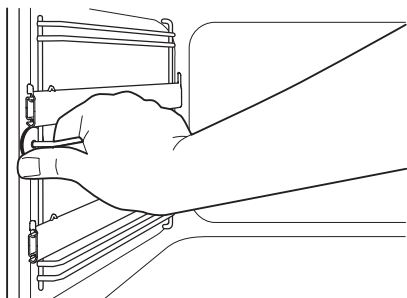
Ghidajele detașabile ale raftului și panourile catalitice

Pentru a curăța cavitatea cuptorului scoateți ghidajele raftului și panourile catalitice.

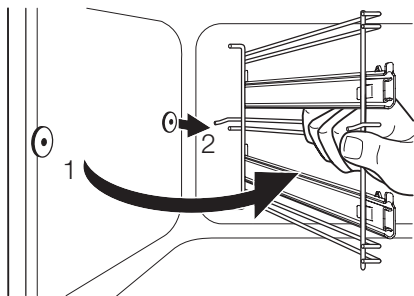
⚠️ Atenție Aveți grijă când scoateți ghidajele raftului. Panourile catalitice nu sunt fixate de cavitatea cuptorului și pot cădea când ghidajele raftului sunt scoase.

Scoaterea grătarelor laterale

1. Trageți partea din față a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



2. Trageți ghidajele de sprijinire a rafturilor din partea din spate a peretelui lateral pentru a le scoate.



Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.

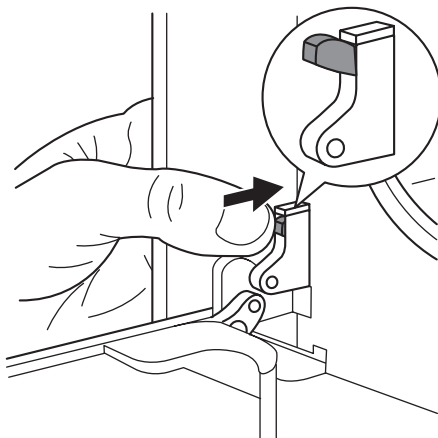
Important Verificați dacă pinii de reținere de pe ghidajele telescopice ale raftului sunt orientați către înainte.

Curățarea ușii cuptorului

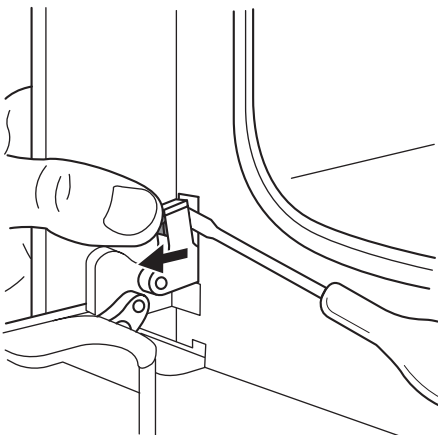
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri din sticlă. Puteți să scoateți ușa și panoul din sticlă interior al cuptorului pentru a le curăța.

Scoaterea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

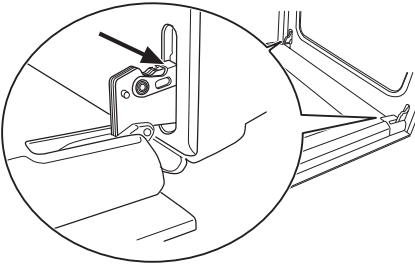
1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea stângă a ușii.
2. Împingeți ușor componenta de strângere până când se retrage.



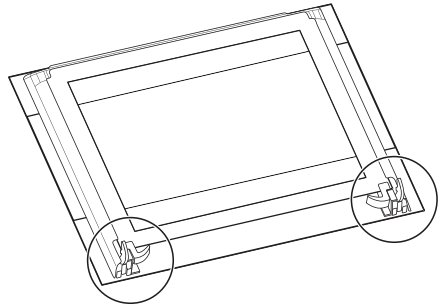
3. Țineți componenta împinsă cu o mână și utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a scoate partea stângă a ușii din locul său.



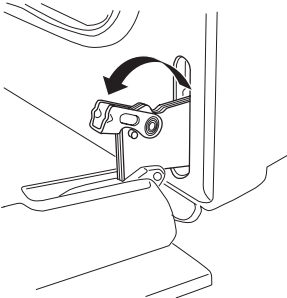
4. Identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.



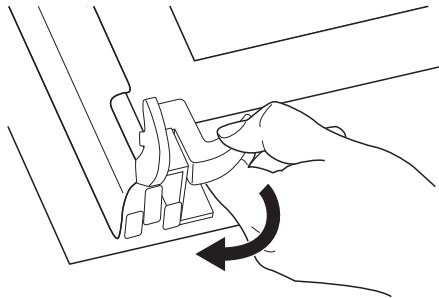
7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



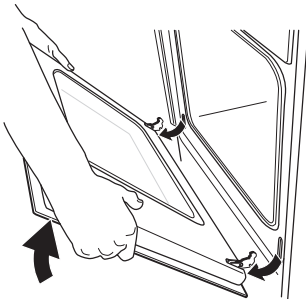
5. Ridicați și rotiți pârghia de pe balama.



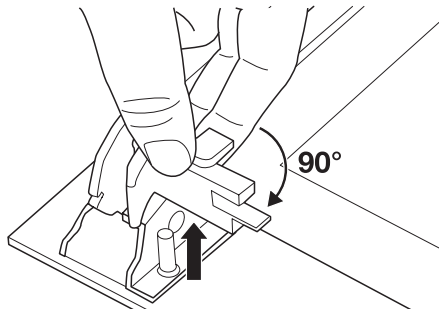
8. Pentru a scoate panoul vitrat interior eliberați sistemul de blocare.



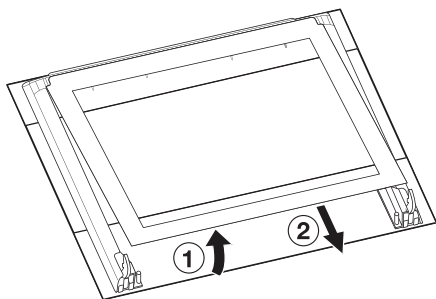
6. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



9. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



10. Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) panoul din sticlă.

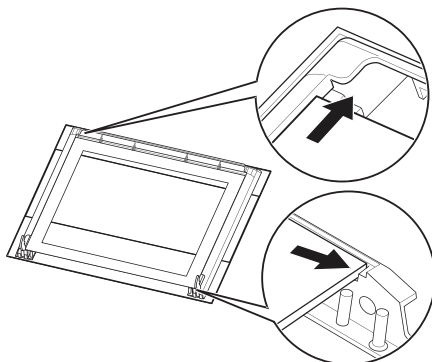


Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă. Când instalați panoul interior marcat cu un cadru decorativ, asigurați-vă că zona imprimată este îndreptată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă cu cadre decorative nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern din sticlă în poziția corectă (consultați imaginea).



i Pentru modelele din inox sau aluminiiu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

! **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Cuptorul nu se încălzește	Siguranța din tabloul de siguranțe este declanșată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Lampa cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătire
Afișajul indică „12.00”	Pană de curent	Resetați ceasul

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S-N.)

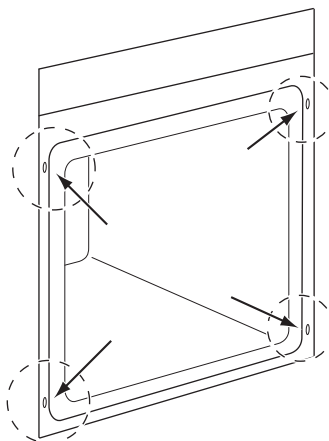
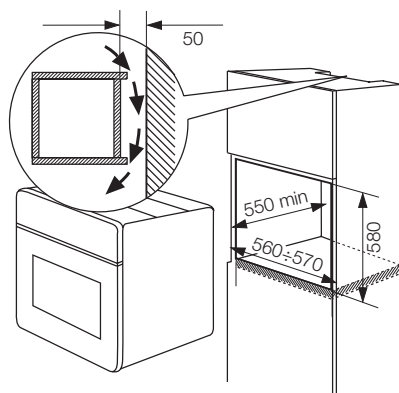
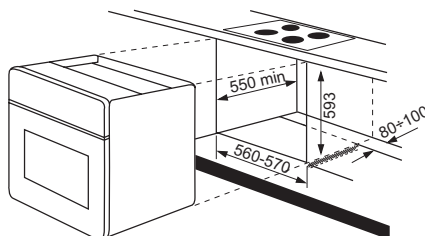
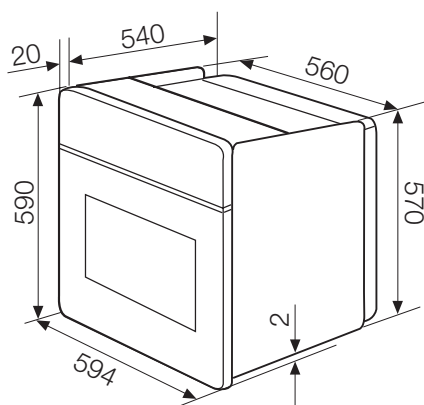
.....

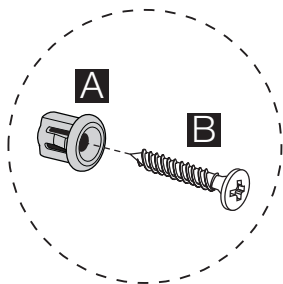
DATE TEHNICE

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

INSTALAREA

! **Avertizare** Consultați capitolul
"Informații privind siguranța".





Racordarea electrică

⚠ Avertizare Racordarea electrică trebuie efectuată numai de o persoană competentă și calificată.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță din capitolul "Siguranța".

Acest aparat este livrat fără ștecher și fără cablu de alimentare.

Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a

acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

♻ Materialele de ambalare
Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din facilitățile comunitare pentru deșeuri.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	57	Дополнительные функции	65
Описание изделия	61	Полезные советы	65
Перед первым использованием	61	Уход и очистка	72
Ежедневное использование	62	Что делать, если ...	76
Функции часов	63	Технические данные	76
Использование дополнительных принадлежностей	64	Установка	77
		Охрана окружающей среды	78

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными мате-

риалами может стать причиной удушья или травмы.

- **ВНИМАНИЕ!** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопки, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.

- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель.

Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;

- не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими сред-

ствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

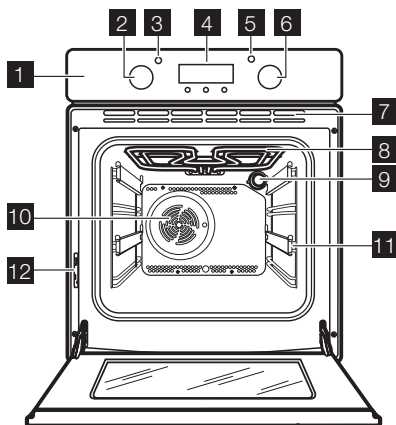
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка термостата
- 3 Дисплей температуры
- 4 Дисплей
- 5 Индикатор включения
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Телескопическая направляющая
- 12 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.

• Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

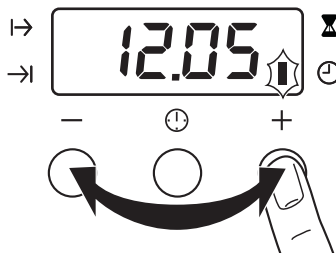
Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Установка текущего времени

- i** Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор режима текущего времени.

Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

 Чтобы установить другое время, нельзя одновременно задавать автоматический режим (Продолжительность $\rightarrow$ или Завершение $\rightarrow$ |).

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите ручку управления. Ручка управления выдвинется.

Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы прибора включается контрольный индикатор. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

Режимы духового шкафа

Функция духового шкафа	Назначение
 Положение "Выкл"	Прибор выключен.
 Лампочка освещения духового шкафа	Светится, даже если не задан режим приготовления.
 Традиционный режим приготовления	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Приготовление в режиме конвекции	Для приготовления нескольких блюд одновременно. Для домашнего приготовления варенья, а также для сушки грибов и фруктов.
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Для выпекания пирогов с хрустящей основой.
 Внутренний гриль	Используется для приготовления плоских кусков мяса малыми порциями в центре решетки. Для приготовления тостов.
 Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков мяса. Для приготовления тостов.

Функция духового шкафа		Назначение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготовляемого блюда горячим воздухом. Используется для жарки больших кусков мяса. Максимальная температура для этого режима составляет 200 °C.
	Режим конвекции	Позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Пицца	В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Дисплей



ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов		Описание
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" и "Завершение" , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжи-

тельность" , а затем "Завершение" .

Установка режимов с задаваемым временем

1. Выберите режим и температуру (необязательно при использовании таймера).

2. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать нужный режим с задаваемым временем.



3. Для установки таймера ⌚, времени приготовления |→| или времени окончания приготовления →|, нажмите кнопку "+" или "-". На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем. По завершению заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

i При использовании функции "Продолжительность" |→| и "Завершение" →| прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

Отмена режимов с задаваемым временем.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-". Через несколько секунд соответствующий режим с задаваемым временем выключится.

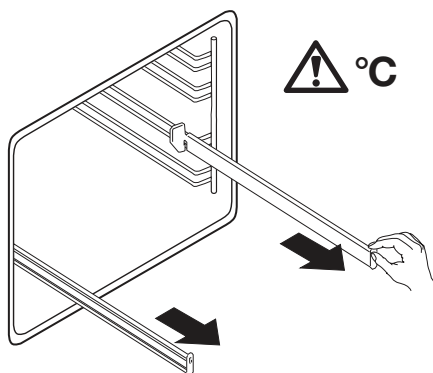
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

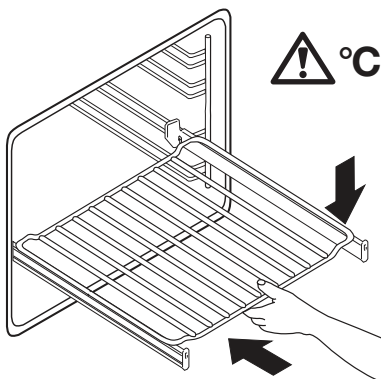
Телескопические держатели решеток

На 2-м и 4-м уровнях устанавливаются телескопические держатели решеток. С помощью телескопических держателей решеток легче вставлять и вынимать решетки.

1. Выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток.



2. Поставьте решетку на телескопические направляющие решеток и осторожно задвиньте их внутрь духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

ВНИМАНИЕ! Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются во время эксплуатации прибора. При пользовании духовым шкафом надевайте перчатки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования

прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положе-

ния уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.

- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	160	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный пирог (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	2	165	50-60	В форме для хлеба 1)
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Заварные пирожные	3	190	3	180	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	1	190	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	2	180	2	180	40-50	

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]		
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннелони	2	200	2	190	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]		
Говядина	2	200	2	190	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф, средней прожаренности	2	210	2	200	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]		
Свинная лопатка	2	180	2	170	2	170	120-150	В сотейнике
Свинная рулька	2	180	2	160	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]	Уровень 	Темп . [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рыбные тушки
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 кусочков филе

Приготовление на гриле

-  Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	г	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Пицца

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Режим "Пицца"		Продолжитель- ность пригото- вления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	темп. °C		
Большая пицца	1	200	15-25	На плоском про- тивне для выпечки
Маленькая пиц- ца	1	200	10-20	На противне для выпечки или на полке духового шкафа
Булочки	1	200	15-25	На плоском про- тивне для выпечки

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Каталитические панели

Каталитические панели способны к самоочистке. Каталитические панели впитывают жир, накапливающийся при время работы прибора.

Для поддержки процесса самоочистки извлеките из прибора принадлежности и дайте духовому шкафу проработать на максимальной температуре приблизительно один час.



- Изменение цвета каталитического покрытия не влияет на его свойства.
- Во избежание повреждения каталитической поверхности не используйте для очистки каталитических панелей аэрозоли для духовых шкафов, абразивные средства, мыло или другие чистящие вещества.

Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки

Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

i Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

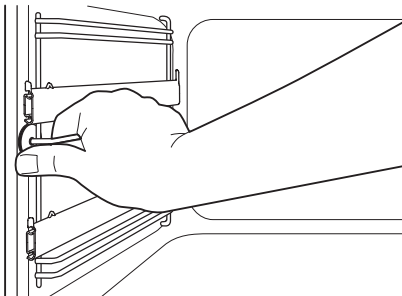
Съемные направляющие для полок и каталитические панели

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для полок и каталитические панели.

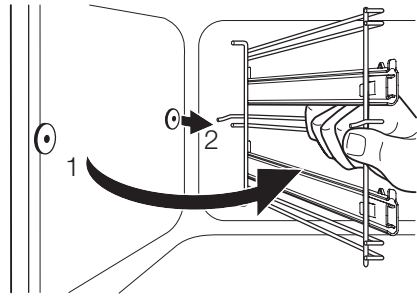
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте осторожны при снятии направляющих для полок. Каталитические панели не прикреплены к внутренней камере духового шкафа и могут выпасть, если извлечь направляющие для полок.

Снятие боковых направляющих

1. Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющих и каталитическую панель другой рукой.



2. Вытяните заднюю часть направляющих для полок из боковой стенки и извлеките направляющие из шкафа.



Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

ВАЖНО! Убедитесь, что крепежные штифты на телескопических направляющих смотрят вперед.

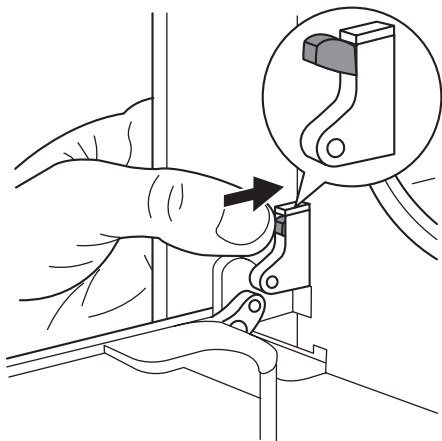
Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

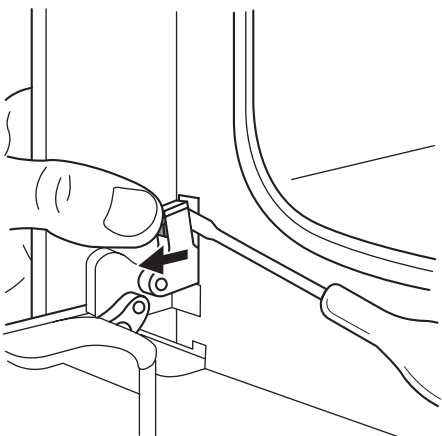
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Полностью откройте дверцу и наведите петлю слева.

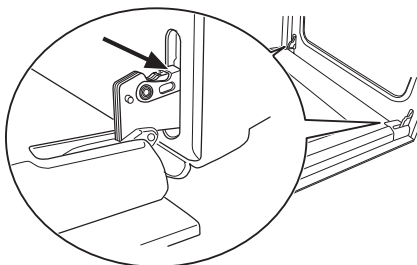
2. Несильно нажмите на фиксатор, чтобы он поднялся вверх.



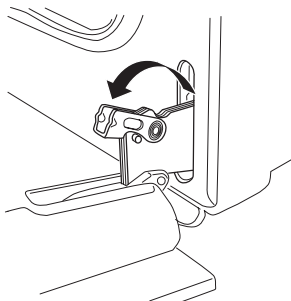
3. Удерживая нажатый элемент одной рукой, отверткой высвободите левую сторону дверцы из ее гнезда.



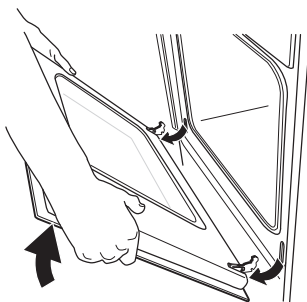
4. Найдите петлю с правой стороны дверцы.



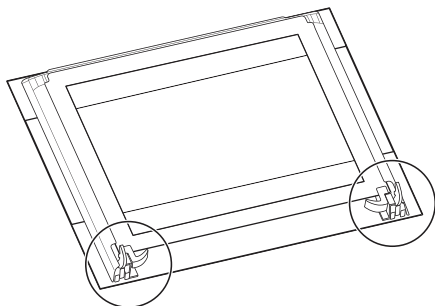
5. Поднимите и поверните рычажок петли.



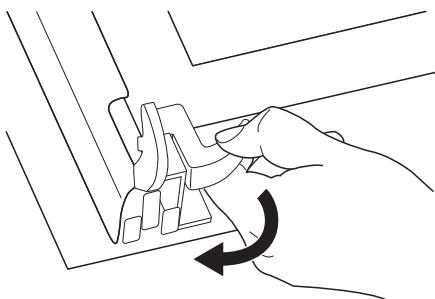
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



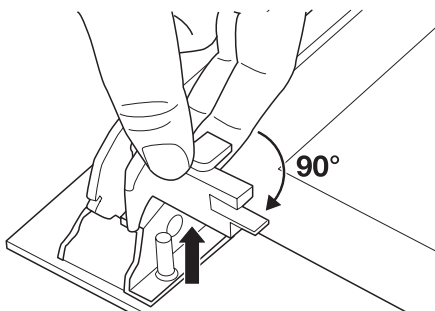
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



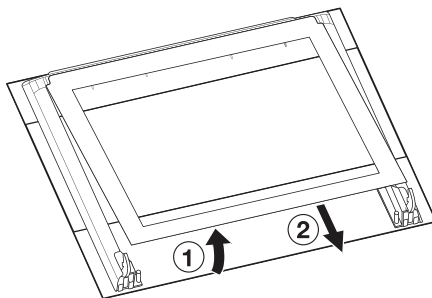
8. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



10. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.



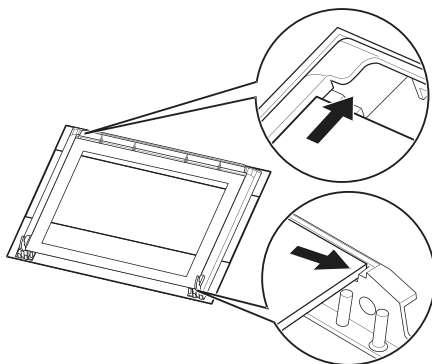
Вмойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

При установке панели с декоративной рамкой убедитесь, что надписи на стекле расположены на внутренней поверхности. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих (см. рисунок).



Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или

абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время суток.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выполнены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. При повторном срабатывании предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими дан-

ными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

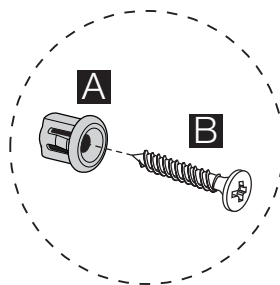
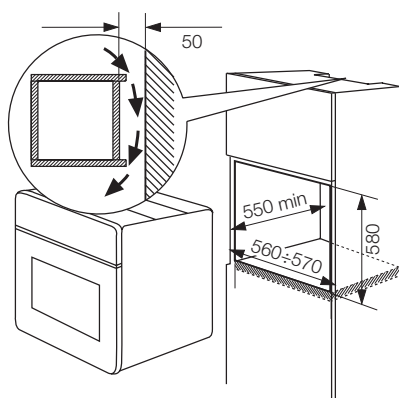
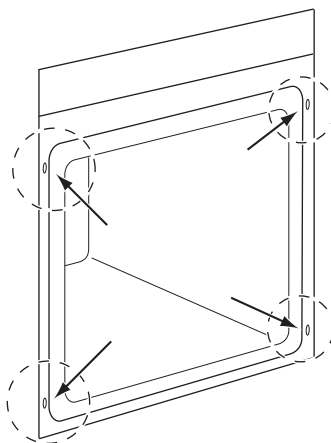
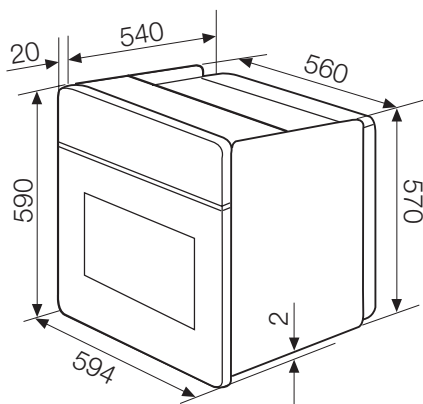
.....

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

УСТАНОВКА

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».



Электрическое подключение

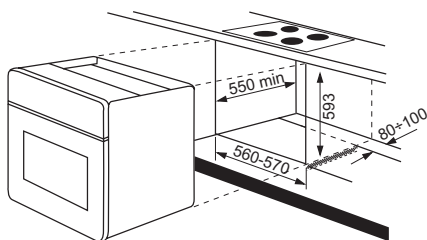
! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

i Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в главе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.



При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации

этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.electrolux.com/shop

