

Thinking of you

 **Electrolux**

naudojimo instrukcija
kullanma kılavuzu
udhëzimet për përdorim
lietošanas instrukcija
**Инструкция по
эксплуатации**

Integrojama orkaitē
Ankastre Fīrn
Furrē inkaso
Iebūvējama cepeškrāsns
Встраиваемый духовой шкаф

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

Turinys

Saugos informacija	2	Valymas ir priežiūra	9
Prieš naudojantis pirmąkart	3	Ką daryti, jeigu...	12
Gaminio aprašymas	4	Įrengimas	13
Kasdienis naudojimas	4	Elektros įvado prijungimas	14
Naudinga informacija ir patarimai.	7	Aplinkosauga	15
Kepimo lentelės	8		



Galimi pakeitimai

Saugos informacija

i Savo asmeniniam saugumui ir tinkamam prietaiso veikimui užtikrinti, prieš įrengdami ir naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas su prietaisais, netgi jeigu persikeliate arba prietaisą perduodate. Naudotojai turi gerai žinoti prietaiso veikimo ir saugos funkcijas.

Prietaiso paskirtis

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio ir nelaikykite ant jo daiktų.
- Nestatykite ir nelaikykite ant prietaiso arba arti jo degių skysčių, lengvai užsiliepsnijančių medžiagų arba galinčių išsilydyti daiktų (pvz., plastikinės plėvelės, plastmasės, aliuminio)
- Būkite atsargūs jungdami elektros prietaisus į šalia esančius elektros lizdus. Stebėkite, kad elektros laidai neprisiliestų arba nebūtų prispausti karštomis orkaitės durelėmis.
- Baigę gaminti, orkaitėje nelaikykite drėgnų indų ir patiekalų, nes drėgmė gali pažeisti emalį arba prasiskverbti į prietaisą.
- Nemėginkite remontuoti prietaiso savarankiškai, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte prietaiso. Visada kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo tarnybą.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriu metaliniu gremžtuku, nes galite subraižyti paviršių ir stiklas gali įskilti.

i Pastaba apie emalio dangą

Naudojant prietaisą, su laiku gali pakisti orkaitės emalio spalva; tai neturį įtakos įprastam prietaiso naudojimui. Šis spalvos pakitimas nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.

Vaikų sauga

- Šį prietaisą naudoti gali tik suaugusieji. Prižiūrėkite vaikus ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Uždusimo pavojus.
- Neleiskite vaikams būti šalia, kai prietaisas veikia. Pasiekiamos dalys gali stipriai įkaisti naudojimo metu. Galima apsideginti.

Bendroji sauga

- Vaikams ir asmenims, nesugebantiems saugiai naudotis prietaisu dėl savo psichinio, jutiminio arba protinio neįgalumo arba patirties bei žinių trūkumo, negalima naudotis šiuo prietaisu be už šių asmenų saugumą atsakingų asmenų priežiūros ir nurodymų.
- Veikiant prietaisui, jo vidus labai stipriai įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Galima apsideginti.
- Jeigu ruošdami maistą arba baigę ruošti atidarote orkaitės dureles susikaupusiems garams ar karščiu išleisti, visada stovėkite atokiai.

Įrengimas

- Patikrinkite, ar prietaisas neapgadintas transportavimo metu. Jokiu būdu nejunkite į elektros tinklą apgadinto prietaiso. Jei-gu reikia, kreipkitės į tiekėją.
- Šį prietaisą remontuoti gali tik įgaliotas techninės priežiūros inžinierius. Naudokite tik originalias atsargines dalis.
- Integruojamus prietaisus leidžiama naudoti tik juos įrengus tinkamose spintelėse su reikalavimus atitinkančiais stalviršiais.

- Nemodifikuokite šio prietaiso ir nemėginkite keisti jo techninių savybių. Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

! **Įspėjimas** Nuosekliai laikykitės elektros įvado prijungimo nuorodų.

Prieš naudojantis pirmąkart

i Prieš naudodami prietaisą, nuo jo išorės ir iš vidaus pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Nepašalinkite techninių duomenų lentelės.

! **Atsargiai** Visuomet atidarinėkite orkaitės dureles laikydami už rankenos vidurio.

Paros laiko nustatymas

i Orkaitė veikia tik kai nustatytas paros laikas.

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

i Jeigu norite pakeisti paros laiką, automatinės funkcijos tuo pat metu nustatyti nereikia (trukmės → arba pabaigos →|).

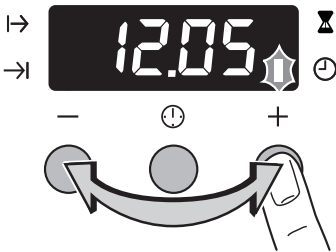
Pradinis valymas

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

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

Įkaitinimas

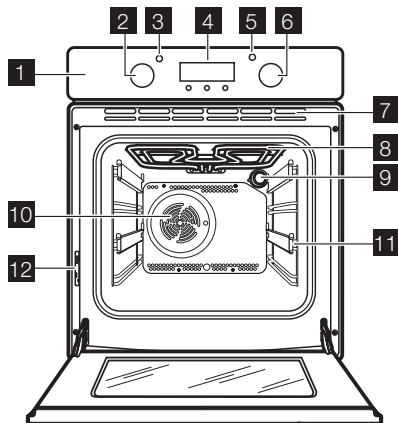
Nustatykite orkaitės funkciją ir maksimalią temperatūrą bei leiskite orkaitei paveikti 45 minučių, kad sudegtų ertmės paviršiuje esančios nuosėdos. Priedai gali įkaisti labiau, nei naudojami įprastu būdu. Kaitinant gali skliski nemalonūs kvapas. Tai normalu. Pasi-rūpinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama.



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

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.

- **Gili skrudinimo skarda**

Skirta kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Kasdienis naudojimas

i Kad galėtumėte valdyti orkaitę, paspauskite įstumiamą rankenėlę. Rankenėlė iššoks.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Pasukite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ties orkaitės funkcija.
2. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę ties temperatūros reikšme. Veikiant orkaitei švies maitinimo indikatorius. Temperatūros indikatorius švies tol, kol didės orkaitės temperatūra.
3. Išjunkite orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ir temperatūros valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.


Orkaitės aušinimo ventiliatorius

Ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai nekaistų. Prietaisą išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol prietaisas atvės.

Apsauginis termostatas

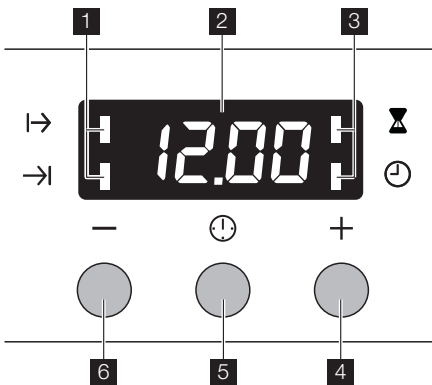
Apsagai nuo pavojingo perkaitimo (dėl neteisingo prietaiso naudojimo arba defektų), orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, nutraukiantis elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
0 "OFF" (išjungta) padėtis	Prietaisas yra IŠJUNGTAŠ.
 Orkaitės lemputė	Šviečia nepasirinkus gaminimo funkcijos.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Orkaitės kaitinamoji galia (viršus+apačia)	Karštis sklaidžiamas 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 apipučia 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.
 Pica	Apatinis elementas tiesiogiai kaitina picos, apkepo ar įdaryto pyrago pagrindą, o ventiliatorius užtikrina oro apytaką ir tolygų įdarų bei garnyrų kepimą

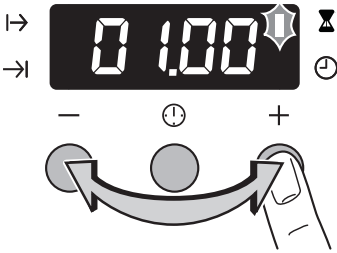
Ekranas




- 1 Funkcijų indikatoriai
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Funkcijų indikatoriai
- 4 Mygtukas "+"
- 5 Pasirinkimo mygtukas
- 6 Mygtukas "-"

Laikrodžio funkcijų nustatymas



1.



Pakartotinai spauskite pasirinkties mygtuką, kol funkcijų indikatoriuje mirksės reikiama funkcija.

2. Laikmačio , trukmės \rightarrow arba pabaigos \rightarrow laiką nustatykite " + " arba " - " mygtukais.
Užsidega atitinkamos funkcijos indikatoriai.
Praėjus nustatytam laikui, funkcijos indikatorius mirksi ir apie 2 minutes skamba garso signalas.

- i** Nustačius trukmės \rightarrow ir pabaigos \rightarrow funkcijas, orkaitė išsijungia automatiškai.
3. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikrodžio funkcija		Paskirtis
	Paros laikas	Rodo laiką. Laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti.
	Minutinis laikmatis	Atgalinei laiko atskaitai nustatyti. Praėjus nustatytam laiko tarpui, pasigirs garsinis signalas. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
\rightarrow	Trukmė	Nustatyti, kiek laiko orkaitė turi veikti.
\rightarrow	Pabaiga	Orkaitės funkcijos išjungimo laikui nustatyti.

- i** Trukmės \rightarrow ir pabaigos \rightarrow funkcijas galima naudoti vienu metu, jei vėliau orkaitė bus įjungžiama ir išsijungžiama automatiškai. Tokiu atveju pirmiausiai nustatykite trukmę \rightarrow , o tada pabaigą \rightarrow .

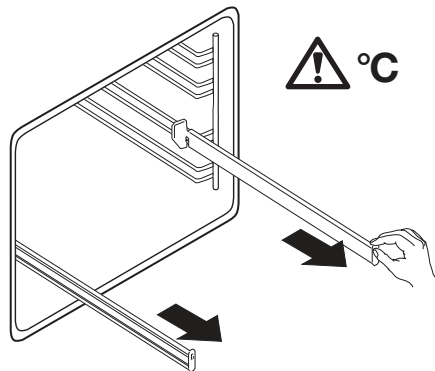
Laikrodžio funkcijų išjungimas

1. Spauskite nustatymo mygtuką tol, kol ims mirksėti reikiamos funkcijos indikatoriai.
2. Nuspauskite ir laikykite mygtuką " - ".
Po kelių sekundžių laikrodžio funkcija išsijungs.

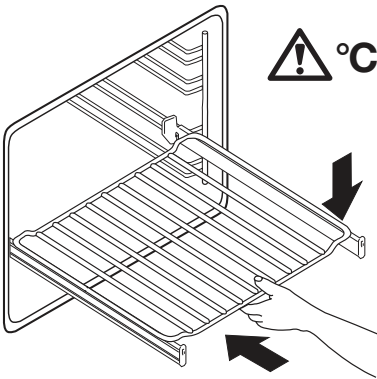
Teleskopiniai bėgeliai

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.



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

! Ispėjimas Naudojant orkaitę, teleskopinės lentynų atramos ir kiti priedai labai įkaista. Būtinai mūvėkite pirštines arba pan.

Naudinga informacija ir patarimai.

! Ispėjimas Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles, net kai kepatė grilyje.

i Nestatykite kepimo skardų, puodų ir pan. ant orkaitės dugno, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

i Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

- Orkaitė turi keturis lentynų lygius. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo orkaitės dugno.
- Galite gaminti maistą dviejuose orkaitės lygiuose tuo pačiu metu. Įstatykite lentynas į 1 ir 3 lygius.
- Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Su šia sistema maistas gaminamas garų prisotintoje aplinkoje, tad patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gamavimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Prieš atidarydami orkaitės dureles maisto gamavimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą susikaupusią drėgmę.

Pyragų kepimas

- Pyragus kepti geriausia 150°C - 200°C temperatūroje.

- Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraeįs 3/4 kepimui skirtą laiką.
- Jiegu kepatė dviejuose kepimo padėkluose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

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 gamavimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių svarbu stebėti kokybę gamavimo metu. Naudojami šį prietaisą, atraskite tinkamiausius parametrus (temperatūrą, gami-

nimo trukmę ir kt.) savo patiekalui, receptui ir maisto kiekiui.


Kepimo lentelės

Masė (kg)	Maistas	Orkaitės funkcija	Lygis	Orkaitės temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
1	Kiauliena/aviena		2	180	100-110
1	Veršiena/jautiena		2	190	70-100
1,2	Vištiena/triušiena		2	200	70-80
1,5	Antis		1	160	120-150
3	Žąsis		1	160	150-200
4	Kalakutas		1	180	210-240
1	Žuvis		2	190	30-40
1	Įdarytos paprikos, pomidorai/keptos bulvės		2	190	50-70
	Pyragai iš pakelių		2	160	45-55
1	Vaisiniai pyragai		2	160	80-100
	Sausainiai		3	140	25-35
2	Lazanja		2	180	45-60
1	Balta duona		2	190	50-60
1	Pica		1	190	25-35


Kepimas ant grotelių (grilis)


Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALO RŪŠIS	Kiekis		Kepimas ant grotelių (grilis)		Gaminimo laikas (minutėmis) ⊕	
	Gabaliukų skaičius	g	lygis	Temp. (°C)	viena pusė	kita pusė
Filė steikai	4	800	3	250	12-15	12-14
Jautienos steikai	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
Mėsainiai	6	600	3	250	20-30	


PATIEKALO RŪ- ŠIS	Kiekis		Kepimas ant grotelių (grilis)		Gaminimo laikas (minu- tėmis) ⌚	
	Gaba- liukų skai- čius	g	lygis 	Temp. (°C)	viena pusė	kita pusė
Žuvies filė	4	400	3	250	12-14	10-12
Skrebutis su gamryru	4-6	/	3	250	5-7	/
Skrebučiai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Šiluminis kepimas ant grotelių

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

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas minu- tėmis ⌚	
	Vienetai	g	lygis 	Temp. (°C)	viena pusė	kita pusė
Vyniotiniai (kalakutienos)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Viščiukas (dvi dalys)	2	1000	3	200	25-30	20-30
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	-
Skumbė	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 plokščios kepimo skardos
Maža pica	1	200	10-20	ant plokščios kepimo skardos ar orkaitės lentynos
Duonos bandelės	1	200	15-25	ant plokščios kepimo skardos

Valymas ir priežiūra

 **Įspėjimas** Prieš valydami išjunkite prietaisą. Įsitikinkite, kad prietaisas atvėšęs.

 **Įspėjimas** Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio garų valytuvais.

- ⚠ Atsargiai** Nenaudokite korozinių ar braižančių valymo priemonių, aštrių daiktų, dėmių valymo priemonių ar abrazyvinių kempinių.
- ⚠ Įspėjimas** Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metaliniais gremžtukais. Gali būti pažeistas vidinis atsparus karščiui paviršius.
- ⚠ Atsargiai** Jeigu naudojate purškiamą orkaitių valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų.

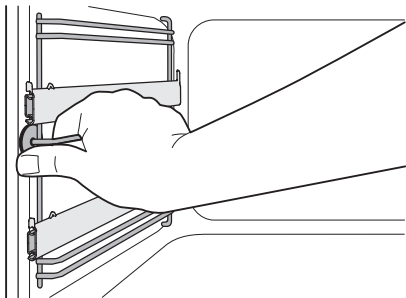
- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Metalinių paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nešvarumus nuvalyti lengviau ir jie neprikepa.
- Sunkiai įveikiamus nešvarumus pašalinkite specialiais orkaitių 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 edžais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite indaplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršių!

Orkaitės grotelės

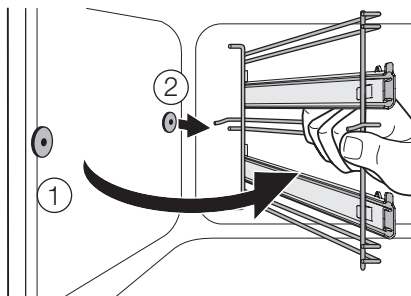
Galite ištraukti lentynų atraminius bėgelius ir išvalyti šonines sienėles.

Lentynos atraminių bėgelių išėmimas

1. Ištraukite lentynų bėgelius už priekinės dalies nuo šoninės sienelės.



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



Lentynų atramų įdėjimas

Lentynų atraminius bėgelius įstatykite atbuline tvarka.

Svarbu Įsitinkinkite, kad teleskopinių lentynų bėgelių tvirtinimo kaiščiai nukreipti į priekį.

Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes, įstatytas viena priešais kitą. Kad būtų lengviau valyti, išimkite orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę.

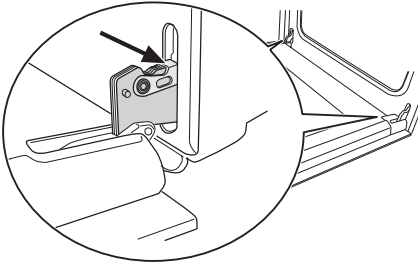
⚠ Įspėjimas Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jei jūs bandysite išimti vidines stiklo plokštes, kai durelės nebūs išimtos.

⚠ Įspėjimas Prieš valydami stiklines dureles patikrinkite, ar stiklo plokštės ataušo. Karštas stiklas gali suskilti.

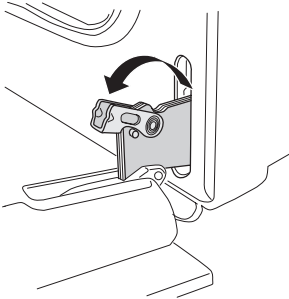
⚠ Įspėjimas Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Išsamesnės informacijos kreipkitės į techninio aptarnavimo tarnybą.

Orkaitės durelių ir stiklo plokštės išėmimas

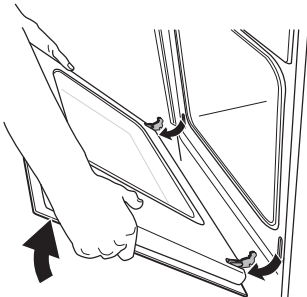
1. Pilnai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



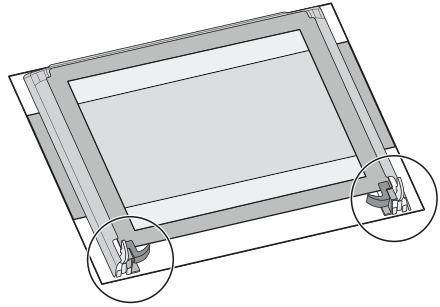
2. Pakelkite ir pasukite svirtes, esančias ant šių dviejų vyrių.



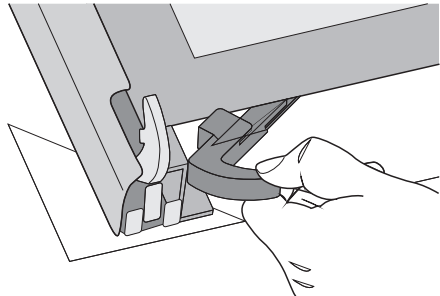
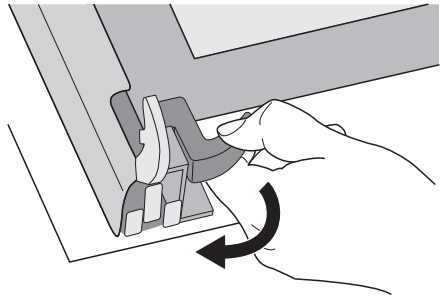
3. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (pusiau). Tada patraukite į priekį ir išimkite iš vietos.



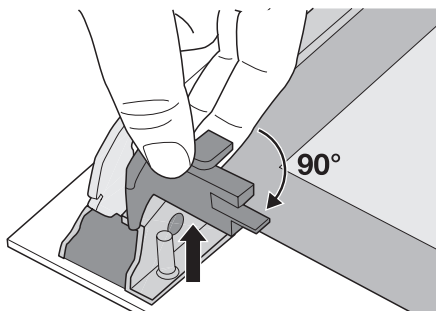
4. Dureles padėkite ant tvirto paviršiaus prieš tai ant jo patiesę minkštą audinį.



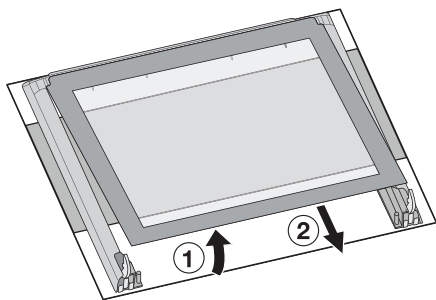
5. Atpalaiduokite fiksavimo mechanizmą ir ištraukite vidinę stiklo plokštę.



6. Pasukite 2 sklendes 90° kampu ir ištraukite jas iš jų vietų.



7. Atsargiai pakelkite ir išimkite stiklo plokš-
tę.



Stiklo plokštelę nuvalykite vandeniu ir muilu.
Kruopščiai nusausinkite.

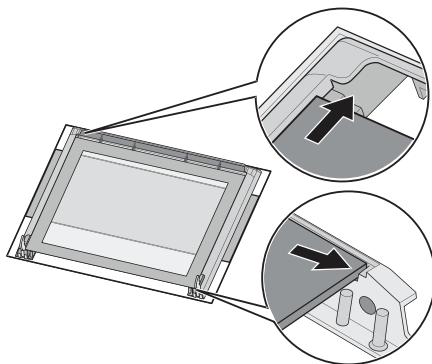
! **Įspėjimas** Valykite stiklo plokštelę tik šiltu
vandeniu su muilu. Aštrūs daiktai (pvz.,
peiliai arba grandikliai) ir abrazyvinės
valymo priemonės bei dėmių valikliai gali
sugadinti stiklo plokštelę.

Orkaitės durelių ir stiklo plokštės įstatymas

Baigę valyti įstatykite orkaitės dureles ir stiklo
plokštelę. Norėdami tai padaryti, aprašytus
veiksnius atlikite atvirkštine tvarka.
Dekoruoota vidinė stiklo plokštelė su dekoraty-
viniu rėmu įstatoma puse, ant kurios at-
spausdintas raštas, į išorę. Stiklo plokštelė
įstatyta teisingai, jeigu perbraukę pirštais per
paviršių nejaučiate nelygumų.
Įstatykite vidinę plokštelę į vietą kaip parodyta
paveikslėlyje.

Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Orkaitė nekaista	Orkaitė neįjungta	Ijunkite orkaitę



Orkaitės lemputė

! **Įspėjimas** Elektros smūgio pavojus!

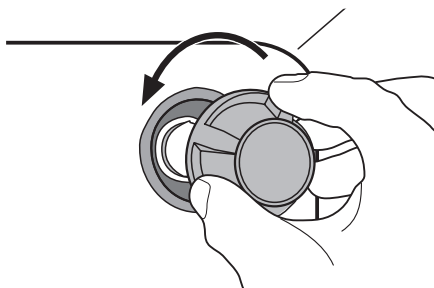
Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

i Orkaitės kameros apačioje patieskite
šiuos, kad apsaugotumėte orkaitės
lemputę ir stiklinį dangtelį.

Orkaitės lemputės keitimas / stiklinio gaubtelio valymas

1. Stiklinį gaubtelį atsukite prieš laikrodžio
rodyklę ir nuimkite.




2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite orkaitės lemputę tinkama,
300°C temperatūrai atsparia orkaičių
lempute.
4. Užsukite stiklinį gaubtelį.

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Orkaitė nekaista	Nenustatytas paros laikas	Nustatykite laikrodį
Orkaitė nekaista	Nenustatyti būtini nustatymai	Patikrinkite nustatymus
Orkaitė nekaista	Perdegę saugiklis	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis perdega kelis kartu iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Orkaitės lemputė nedega	Perdegę orkaitės lemputė	Pakeiskite orkaitės lemputę
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas	Patiekalų orkaitėje palikote per ilgai	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau kaip 15-20 minučių
Ekrane bus rodoma "12.00" ir šviesos diodas	Maitinimo tiekimo nutraukimas	Iš naujo nustatykite laikrodį

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

Šie duomenys būtini, jei norite sulaukti skubios ir tinkamos pagalbos. Šie duomenys nurodyti techninių duomenų lentelėje (žr. "Gaminio aprašymas").

- Modelio aprašymas
- Gaminio numeris (PNC)
- Serijos numeris (S.N.)

 **Įspėjimas** Prietaisą leiskite remontuoti kvalifikuotam elektrikui arba kompetentingam asmeniui.


Svarbu Jei prietaisas buvo naudojamas netinkamai, techninės priežiūros centro ar atstovo darbuotojo apsilankymas bus apmokestinamas nepaisant garantinio laikotarpio.

 **Patarimai dėl prietaisų su metaline priekine dalimi:**

jei dureles atidarote kepimo metu arba iškart po kepimo ar skrudinimo, stiklas gali apgaruoti.

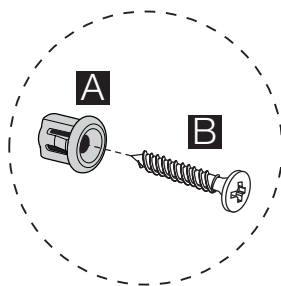
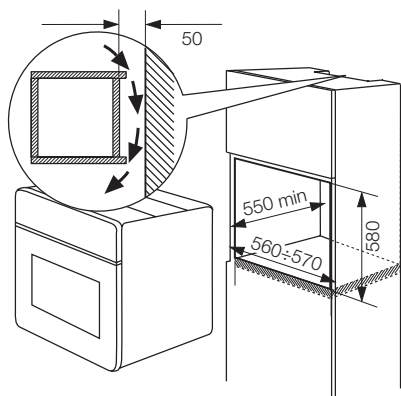
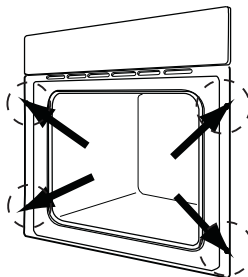
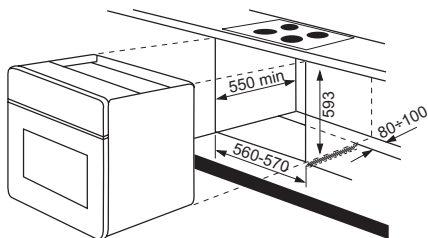
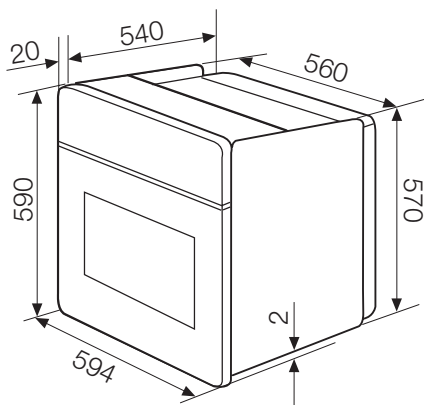
Įrengimas

Įrengimas balduose

 **Įspėjimas** Prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas elektrikas arba kompetentingas asmuo. Jeigu nesikreipsite į kvalifikuotą ir kompetentingą asmenį, garantija bus panaikinta, jeigu bus pažeidimų.

- Prieš įrengdami prietaisą spintelėje patikrinkite, ar niša pakankamo dydžio.
- Patikrinkite, ar yra apsauga nuo elektros smūgio.
- Vadovaujantis galiojančiais reikalavimais, visos apsaugos nuo elektros smūgio detalės pritvirtinamos taip, kad be specialių instrumentų jų nuimti nebūtų galima.
- Kai kuriose orkaitės dalyse yra įtampa. Baldas turi uždengti orkaitės dalis be tarpų. Taip išvengsite elektros smūgio, nes negalėsite netyčia prisiliesti prie pavojingų dalių.

- Įrengiant prietaisą, jo galinę arba šoninę sienelę galima priglauti prie aukštesnių virtuvės prietaisų arba sienų. Kita pusė turi būti prie to paties aukščio baldo.
- Įmontuojamos orkaitės ir įmontuojamos kaitlentės turi specialią jungčių sistemą. Saugumo sumetimais sujungti galima tik to paties gamintojo prietaisus.



Elektros įvado prijungimas

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

- Gamintojas neatsako už pasekmes, jeigu nesilaikoma šių saugos nuorodų.
- Įžeminkite prietaisą pagal saugos taisykles.
- Patikrinkite, ar įtampa ir energijos rūšis techninių duomenų lentelėje atitinka pastato elektros įvado įtampą ir energijos rūšį.
- Šis prietaisas tiekiamas su elektros laidu be kištuko.
- Bet kokius elektrinius komponentus įrengti ir pakeisti gali tik techninės priežiūros cent-

ro specialistas arba kvalifikuotas aptarnavimo specialistas.


- Visada naudokite teisingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų. Gaisro pavojus.
- Patikrinkite, ar maitinimo kabelio kištukas pasiekiamas po įrengimo.
- Netraukite už kabelio, norėdami išjungti prietaisą iš lizdo. Visada traukite laikydami už kištuko.

- Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo per įrenginį, kuriuo galima atjungti visus prietaiso kontaktus nuo maitinimo tinklo, kai kontaktų atsidarymo tarpas yra ne mažesnis nei 3 mm, pvz., automatinio laidų ap-


saugos jungtuvu, įžeminimo nuotėkio atjungikliais arba saugikliu.

- Informacija apie įtampą pateikiama techninių duomenų lentelėje (žr. "Gaminio aprašymą").

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

Simboliu  pažymėtos medžiagos gali būti pakartotinai perdirbtos. Išmeskite pakuotę į

atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Prietaiso utilizavimas

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
2. Nupjaukite maitinimo kabelį ir išmeskite jį.
3. Sugadinkite durelių skląstį. Taip vaikai negalės užsidaryti prietaiso viduje. Uždusimo pavojus.

Electrolux. Thinking of you.

Düşüncelerinizi www.electrolux.com.tr adresinden bizimle daha fazla paylaşın

İçindekiler

Güvenlik bilgileri	16	Bakım ve temizlik	23
İlk Kullanımdan Önce	17	Servisi aramadan önce	26
Ürün tanımı	18	Montaj	27
Günlük kullanım	18	Elektrik Bağlantısı	28
Yararlı ipuçları ve bilgiler	21	Çevreyle ilgili bilgiler	28
Pişirme tabloları	22		



Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik bilgileri

i Kendi güvenliğinizi ve cihazın doğru çalışması için cihazı monte etmeden ve kullanılmadan önce, bu kılavuzu dikkatle okuyunuz. Bu kılavuzu saklayınız; cihazı başka bir yere taşıdığınızda veya satışınızda dahi beraberinde veriniz. Kullanıcılar, cihazın çalışma ve emniyet özelliklerini tam olarak bilmelidir.

i Emaye kaplama ile ilgili bilgi

Kullanımdan dolayı fırının emaye kaplamasında oluşan renk değişiklikleri, fırının normal ve doğru şekilde kullanılmasını etkilemez. Bu nedenle bunlar, garanti kapsamında arıza / hata olarak kabul edilmezler.

Doğru kullanım

- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayınız.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanılmamalıdır.
- Yanıcı sıvıları, yüksek derecede alev alıcı maddeleri veya eriyebilecek nesnelere (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) cihazın üstüne veya yakınına koymayınız.
- Yakındaki prizlere elektrikli cihazları takarken dikkatli olunuz. Bağlantı kablolarının sıcak haldeki fırın kapağına temas etmesini veya altına sıkışmasını engelleyiniz.
- Nem, fırın emayesine zarar verebileceğinden veya aksamlarının içine kaçabileceğinden, pişirme işlemi bittikten sonra nemli tabakları ve yiyecekleri fırında bırakmayınız.
- Yaralanmaları ve cihazın zarar görmesini önlemek için tamir işlemlerini kendi başınıza yapmayınız. Daima yerel Yetkili Servisinizle temasa geçiniz.
- Fırın kapak camını silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizilebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

Çocuk güvenliği

- Sadece yetişkinler bu cihazı kullanabilir. Çocuklar, cihazla oynamaları için denetim altında tutulmalıdır.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma riski söz konusudur.
- Cihaz çalışırken, çocukları cihazdan uzak tutunuz. Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında çok ısınabilir. Yanma riski söz konusudur.

Genel güvenlik

- Bu cihaz, fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitesi düşük kişiler (çocuklar da dahil) veya yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından, yanlarında güvenliklerinden sorumlu ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren ve gözetleyen bir kişi olmadıkça kullanılmamalıdır.
- Cihazın iç kısmı, fırın çalışırken çok ısınır. Dikkatli olunuz ve ısıtıcı elemanlardan herhangi birine dokunmayınız. Yanma riski söz konusudur.
- İçindeki buharın veya ısının dışarı çıkması için, pişirme sırasında ya da sonrasında kapağı açarken fırından uzak durunuz.

Montaj

- Cihazın, nakliyeden ötürü hasar görmemiş olduğundan emin olunuz. Hasarlı bir cihazın bağlantısını asla yapmayınız. Gerekirse, satın aldığınız mağazayı arayınız.
- Sadece yetkili bir servis teknisyeni bu cihazı tamir edebilir. Sadece orijinal yedek parçalar kullanınız.
- Ankastr cihazlar sadece, standartlara uygun ankastr bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanılmalıdır.

- Bu ürünün özelliklerini değiştirmeyiniz veya ürünü herhangi bir şekilde modifiye etmeyiniz. Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

! Uyarı Elektrik bağlantılarıyla ilgili talimatlara dikkatle uyunuz.

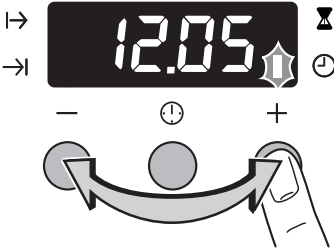
İlk Kullanımdan Önce

i Fırını kullanmadan önce, fırının içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini çıkartınız. Bilgi etiketini çıkartmayınız.

! Dikkat Fırının kapağını açmak için, kapak kolunu her zaman ortadan tutunuz.

Saatin ayarlanması

i Fırın ancak saat ayarı yapıldıktan sonra çalışacaktır.



Cihazı elektrik beslemesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi durumunda, Zaman fonksiyonu göstergesi otomatik olarak yanıp söner.

Geçerli saati ayarlamak için " + " veya " - " tuşunu kullanınız. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve ayarlanan saat göstergede görülmüştür.

i Saat ayarını değiştirmek için, aynı anda bir otomatik fonksiyon (Süre I→ veya Pişirme sonu →|) ayarlamamalısınız.

İlk temizlik

- Tüm parçaları cihazdan çıkarınız.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce temizleyiniz.

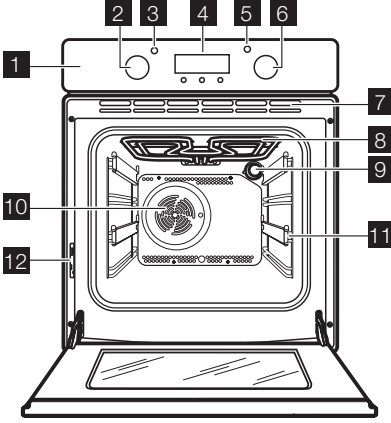
! Dikkat Aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayınız! Bu yüzeye zarar verebilir. "Bakım ve Temizlik" bölümüne başvurunuz.

Ön ısıtma

Fırının iç kısmında olabilecek kalıntıların yanması için bir fırın fonksiyonu seçiniz ve maksimum sıcaklığa ayarlayınız ve fırını boşken 45 dakika çalıştırınız. Aksesuarlar, normal kullanıma göre daha sıcak olabilirler. Bu süre içerisinde, bir koku gelebilir. Bu normal bir durumdur. Ortamın iyi havalandırıldığından emin olunuz.

Ürün tanımı

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Sıcaklık kontrol düğmesi
- 3 Sıcaklık göstergesi
- 4 Gösterge
- 5 Güç göstergesi
- 6 Fırın fonksiyonu kontrol düğmesi
- 7 Soğutma fanı hava çıkışları
- 8 Izgara
- 9 Fırın lambası
- 10 Fan
- 11 Teleskobik raf rayı
- 12 Bilgi etiketi

Fırın aksesuarları

- **Fırın rafı**
Pişirme kapları, kek kalıpları ve kızartmalar içindir.
- **Düz fırın tepsi**

Kekler ve bisküviler içindir.

- **Derin kızartma kabı**
Fırında pişirim ve kızartma veya kap olarak yağ biriktirmek içindir.

Günlük kullanım

i Fırını kullanmak için hareketli düğmeye basınız. Düğme dışarı çıkar.

Fırının Açılması ve Kapatılması

1. Fırın fonksiyonları kontrol düğmesini bir fırın fonksiyonuna getiriniz.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini seçtiğiniz sıcaklık ayarına getiriniz.
Fırın çalışmakta iken çalışma kontrol lambası yanar.
Fırın sıcaklığı artarken sıcaklık göstergesi yanar.
3. Fırını kapatmak için, fırın fonksiyon kontrol düğmesi ve sıcaklık kontrol düğmesini Kapalı pozisyona getiriniz.

Soğutma fanı









Cihazın yüzeyini soğuk tutmak için, soğutma fanı otomatik olarak açılır. Cihazı kapatmanız halinde, soğutma fanı cihaz soğuyana kadar çalışmaya devam edecektir.

Güvenlik termostati

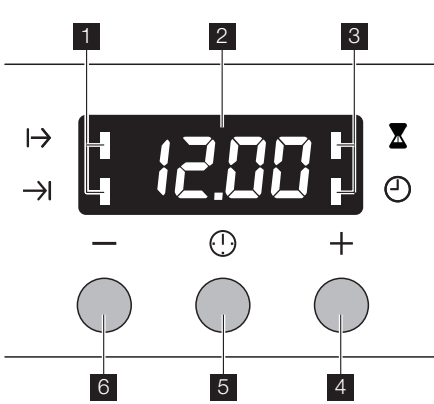
Tehlike arz edebilecek aşırı ısınmayı (cihazın bileşenlerinde arıza olması veya amacına uygun olmayan kullanımdan dolayı) önlemek için, fırında elektrik akımını kesen bir güvenlik termostati bulunmaktadır. Sıcaklık düştüğü zaman fırın otomatik olarak tekrar çalışır duruma geçer.

Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
0 Kapalı (OFF) konumu	Cihaz KAPANIR.
Fırın lambası	Herhangi bir pişirme fonksiyonu kullanılmadığında yanar.

Fırın fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
	Üst+Alt ısıtma Hem üst hem de alt rezistanslarla ısıtma yapar. Bir fırın rafında pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Fanlı pişirme Birden fazla farklı yemeği aynı anda pişirmek içindir. Şurup içinde meyve pişirmek ve mantar veya meyve kurutmak içindir.
	Alt rezistans Sadece fırının alt kısmını ısıtır. Altı gevrek veya sert olması gereken kekleri pişirmek içindir.
	Dahili ızgara Az miktardaki yassı yiyecekleri orta rafta ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.
	Tam ızgara Tam ızgara rezistansı devreye girer. Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.
	Sıcak hava ile ızgara Izgara rezistansı ile fan dönüşümlü olarak çalışır ve sıcak hava yiyecekler etrafında dolaşır. İri et parçalarını pişirmek içindir. Bu fonksiyon için maksimum sıcaklık 200 °C 'dir.
	Fanlı pişirme Aynı pişirme sıcaklığını kullanarak, birden fazla rafı kullanarak ve yemeklerin tatları karışmadan kızartma veya kızartma ve pişirme yapmak içindir.
	Pizza Alt ısıtıcı rezistans ısıyı direkt pizzanın, sebzeli turtanın / böreğin veya turtanın tabanına yönlendirirken, fan ise pizzanın üst kısmını veya bök içeresindeki malzemeleri pişirmek amacıyla havanın devridaim etmesini sağlar.

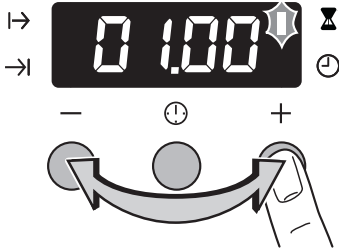
Gösterge



- 1 Fonksiyon göstergeleri
- 2 Süre göstergesi
- 3 Fonksiyon göstergeleri
- 4 "+" tuşu
- 5 Seçim tuşu
- 6 "-" tuşu

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

1.



İstenilen fonksiyon göstergesi yanıp sönmüncüye kadar seçim tuşuna ard arda basınız.

2. Zamanlayıcı (⌚), Süreyi (I→) veya Pişirme sonunu (→I) ayarlamak için, " + " veya " - " tuşunu kullanınız. İlgili fonksiyon göstergesi yanar. Süre sonra erdiğinde, fonksiyon göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli bir ikaz verilir.

- i** Süre (I→) ve Pişirme sonu (→I) fonksiyonları kullanıldığında, fırın otomatik olarak kapanır.
3. Uyarı sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basınız.

Saat fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
⌚	Saat Saati gösterir. Saati ayarlamak, değiştirmek veya zamanı kontrol etmek içindir.
⌚	Dakika hatırlatıcı Geri sayım süresini ayarlamak içindir. Ayarlanan süre bittikten sonra sesli bir ikaz duyulur. Bu fonksiyonun, fırının çalışmasında bir etkisi yoktur.
I→	Süre Fırının çalışacağı süreyi ayarlamak içindir.
→I	Program sonu Bir fırın fonksiyonu için kapanma süresini ayarlamak içindir.

- i** Fırın açılacaksa ve daha sonraki bir zamanda otomatik olarak kapanacaksa, Süre I→ ve Program sonu →I aynı anda kullanılabilir. Bu durumda öncelikle Süreyi I→ ve ardından Program Sonunu →I ayarlayınız.

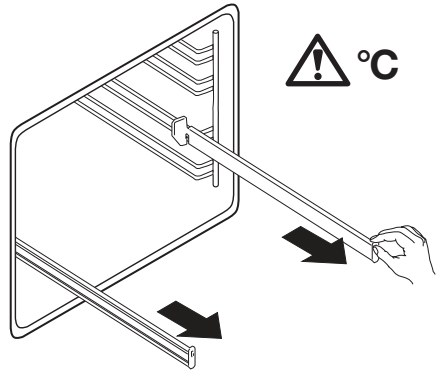
Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

- İstenilen fonksiyon göstergesi yanıp sönmüncüye kadar seçim tuşuna ard arda basınız.
- " - " düğmesine basınız ve basılı tutunuz. Birkaç saniye sonra, saat fonksiyonu devre dışı kalır.

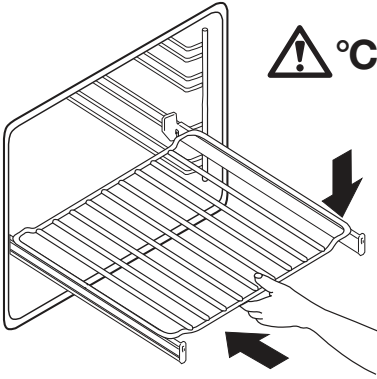
Teleskobik raf destekleri

2 ve 4 raf seviyelerine teleskobik raf destekleri takılıdır. Teleskobik raf destekleri ile rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- Sağ ve sol taraftaki raf destek raylarını çekerek çıkarınız.



- Rafı teleskobik raf desteklerinin üzerine koyunuz ve bunları fırının iç kısmına doğru dikkatlice itiniz.



! Uyarı Teleskobik raf destekleri tamamen fırının içine girmemişse, fırının kapağını kapatmayınız. Kapak emayesi ve camı zarar görebilir.

! Uyarı Cihazı kullandığınızda, teleskobik raf destekleri ve diğer aksesuarlar oldukça sıcaktır. Fırın eldivenleri veya eşdeğer nesnelere kullanınız.

Yararlı ipuçları ve bilgiler

! Uyarı Pişirme işlemi esnasında, ızgara yaparken dahi fırının kapağını daima kapalı tutunuz.

i Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, pişirme tepsilerini, tencereleri, vs. fırının zeminine koymayınız.

i Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, aksesuarları çıkartırken veya takarken dikkatli olunuz.

- Fırında dört tepsi rafı mevcuttur. Raf seviyelerini fırının alt kısmından başlayarak sayınız.
- İki seviyede aynı anda farklı yemekler pişirebilirsiniz. Rafları 1. ve 3. seviyelere yerleştirin.
- Fırın, havayı devridaim eden ve buharı sürekli olarak sirküle eden özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem, buharlı bir ortamda pişirme yapmanızı ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlar. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Nem nedeniyle cihazın içinde veya cam kapakta buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme esnasında fırının kapağını açarken daima fırından uzakta durunuz. Yoğunlaşmayı önleyebilmek için, pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırınız.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı siliniz.

Kek pişirme

- Kek pişirmek için en iyi sıcaklık 150 °C ile 200 °C arasındadır.
- Pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakikalığına ön ısıtmaya tabi tutunuz.
- Pişirme süresinin 3/4'ü tamamlanmadan önce fırının kapağını açmayınız.
- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakınız.

Et ve balık pişirme

- Ağırlığı 1 kg'dan az olan etleri pişirmeyiniz. Çok küçük miktarda etin pişirilmesi, etin fazla kurummasına neden olur.
- Kırmızı etin dış kısmını iyi pişirmek ve içini sulu halde tutmak istiyorsanız, sıcaklığı 200 °C ile 250 °C arasında ayarlayınız.
- Beyaz et, kümes hayvanları ve balık için ise, sıcaklığı 150°C ile 175°C arasında ayarlayınız.
- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken bir damlalık tepsisi kullanınız.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletiniz.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, damlalık tepsisine az miktarda su koyunuz. Duman yoğunlaşmasını önlemek için, kuruduktan sonra her defasında su ekleyiniz.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir. Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyiniz. Cihazda pişirme yaparken

kullandığınız kaplara, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit ediniz.


Pişirme tabloları

Ağırlık (kg)	Besinler	Fırın fonksiyonu	Raf seviyesi	Fırın sıcaklığı (°C)	Pişirme süresi (dakika)
1	Domuz / kuzu eti		2	180	100-110
1	Dana / sığır eti		2	190	70-100
1,2	Tavuk / tavşan		2	200	70-80
1,5	Ördek		1	160	120-150
3	Kaz		1	160	150-200
4	Hindi		1	180	210-240
1	Balık		2	190	30-40
1	Acılı domates dolması / Kızarmış patates		2	190	50-70
	Hazır kekler		2	160	45-55
1	Turtalar		2	160	80-100
	Bisküviler		3	140	25-35
2	Lazanya		2	180	45-60
1	Beyaz ekmek		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Izgara

Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ⌚	
	Adet	g	Raf	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Bonfile	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Sosis	8	/	3	250	12-15	10-12
Domuz pizola	4	600	3	250	12-16	12-14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebap	4	/	3	250	10-15	10-12
Tavuk göğsü	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Balık fileto	4	400	3	250	12-14	10-12
Tost sandviçler	4-6	/	3	250	5-7	/

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ⌚	
	Adet	g	Raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Sıcak hava ile ızgara

⚠ Uyarı Bu fonksiyonu maksimum 200 °C sıcaklık değerinde kullanınız.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ⌚	
	Adet	g	Raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Et sarma (hindi)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Tavuk (iki parça halinde)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Tavuk baget	6	-	3	200	15-20	15-18
Bıldırcın	4	500	3	200	25-30	20-25
Sebze graten	-	-	3	200	20-25	-
Adet Deniz tarakları	-	-	3	200	15-20	-
Uskumru	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Balık dilimleri	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

i Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Pizza Fonksiyonu		Pişirme süresi (dakika olarak)	NOTLAR
	Raf seviyesi	sıcak. °C		
Büyük pizza	1	200	15~25	düz pişirme tepsisinde
Küçük pizza	1	200	10~20	düz pişirme tepsisinde veya fırın rafında
Sandviç ekmeği	1	200	15~25	düz pişirme tepsisinde

Bakım ve temizlik

⚠ Uyarı Temizlemeden önce cihazı kapatınız. Cihazın soğuk durumda olduğundan emin olunuz.

⚠ Uyarı Cihazı buhar basınçlı veya yüksek basınçlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

⚠ Dikkat Aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler, leke sökücüler veya aşındırıcı süngerler kullanmayınız.

⚠ Uyarı Fırın kapak camını aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar ile temizlemeyiniz. İç camın ısıya dayanıklı yüzeyi zarar görebilir.

⚠ Dikkat Fırın spreyi kullanırsanız, üreticinin talimatlarına uyunuz.

- Cihazın ön yüzeyini yumuşak bir bez ve temizlik maddesi

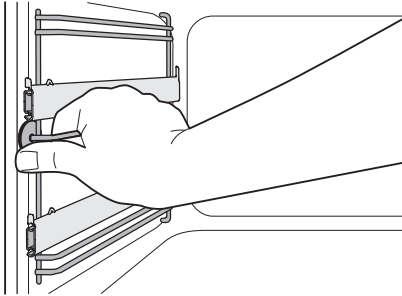
- Metal yüzeyleri temizlemek için klasik temizlik maddesi kullanınız.
- Fırının iç kısmını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece, kir yanmamış olacak ve daha kolay temizlenecektir.
- İnatçı kirleri özel fırın temizleme malzemeleri kullanarak temizleyiniz.
- Tüm fırın aksesuarlarını her kullanımdan sonra ılık su ve temizlik maddesi ile temizleyiniz.
- Eğer yapışmaz aksesuarlarınız varsa bunları bulaşık makinesinde yıkamayınız ve sert maddeler, keskin uçlu nesnelere temizlemeyiniz. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilirler!

Raf destek rayları

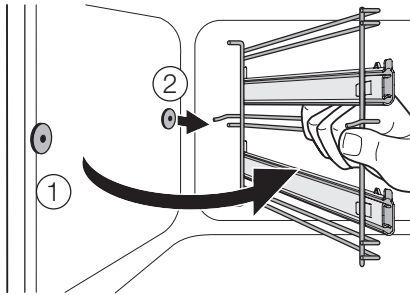
Fırının yan panellerini temizlemek için raf destek raylarını çıkarabilirsiniz.

Raf destek raylarının çıkarılması

1. Kılavuzları önden çekerek fırın yan panelinin dışına çıkarınız.



2. Raf destek raylarını çıkarmak için raf kılavuzlarını yan panelin arkasından çekiniz.



Raf destek raylarının takılması

Raf destek raylarını yukarıdaki işlemleri tersinden uygulayarak takınız.

Önemli Teleskobik raf rayları üzerindeki tutma pimlerinin öne doğru baktığından emin olunuz.

Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağında, arka arkaya yerleştirilmiş iki cam paneli bulunmaktadır. Temizlenmesini kolaylaştırmak için, fırın kapağını ve iç cam paneli çıkartınız.

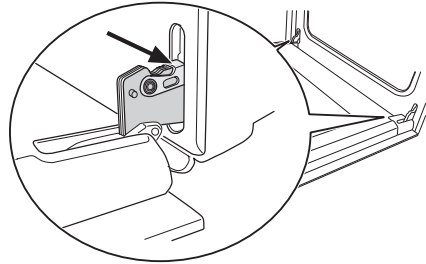
! Uyarı Fırın kapağı takılı haldeyken dahili cam paneli çıkartmaya çalışırsanız, kapak kendiliğinden kapanabilir.

! Uyarı Cam kapağı temizlemeden önce cam panellerin soğumuş olduğundan emin olunuz. Camın kırılma riski vardır.

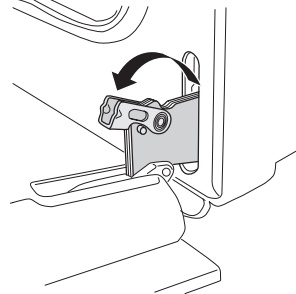
! Uyarı Cam kapı panelleri hasar görür veya çizilirse, cam zayıflar ve kırılabilir. Bunu önlemek için camları değiştirmeniz gerekir. Ayrıntılı bilgi için servis merkezinizle irtibata geçin.

Fırın kapağının ve cam panelinin sökülmesi

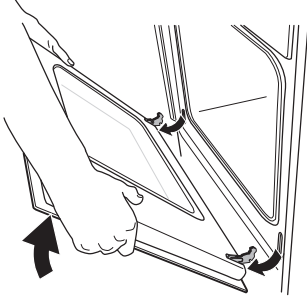
1. Kapağı tamamen açınız ve iki kapı menteşesini tutunuz.



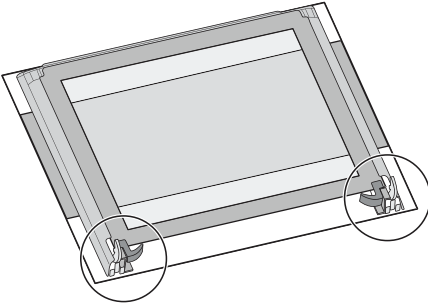
2. Menteşelerin üstündeki kolları kaldırınız ve çeviriniz.



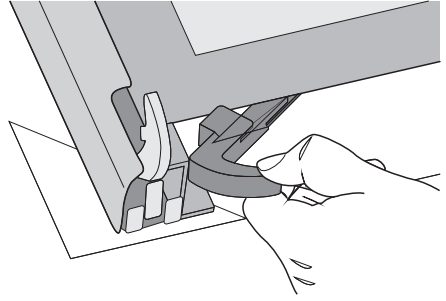
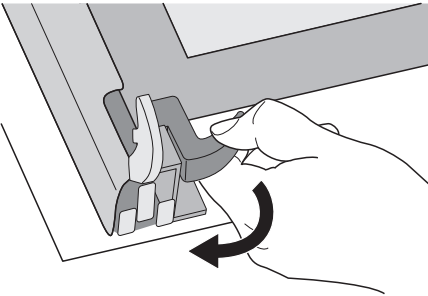
3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getiriniz (yarı mesafe). Daha sonra ileri doğru çekip yuvasından çıkartınız.



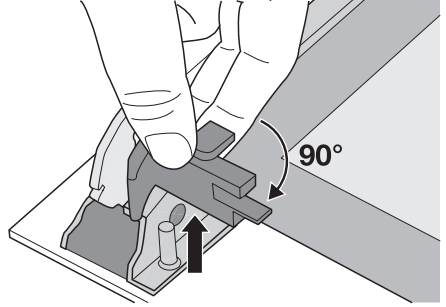
4. Altına yumuşak bir bez koyarak, fırın kapağını sağlam bir zemine koyunuz.



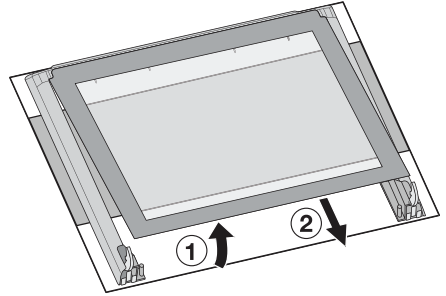
5. Dahili cam paneli çıkartmak için kilitleme sitesini açınız.



6. Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürünüz ve yuvalarından çıkartınız.



7. Cam paneli dikkatlice kaldırıp yerinden çıkartınız.



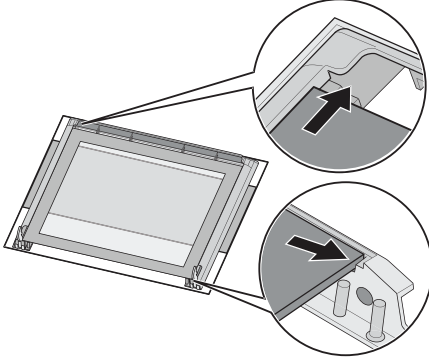
Cam paneli sabunlu suyla temizleyiniz. Dikkatlice kurulayınız.

! **Uyarı** Cam paneli sadece sabunlu suyla temizleyiniz. Aşındırıcı temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar ve keskin nesnelere (örneğin bıçaklar veya raspalar), cama zarar verebilir.

Kapağın ve cam panelin takılması

Temizleme işlemi bittikten sonra, cam paneli ve fırın kapağını takınız. Bunun için, yukarıda açıklanan prosedürü tersten uygulayınız.

Dekoratif çerçeve ile süslenmiş olan iç panel, baskılı kısmı fırından dışa bakacak şekilde takılmalıdır. Camın yüzeyine elinizi sürdüğünüz zaman bir pürüz hissetmiyorsanız, camı doğru takmışsınız demektir. İç cam paneli, resimde gösterildiği gibi doğru yerlere geçiriniz.



Fırın lambası

⚠ Uyarı Elektrik çarpması riski söz konusudur!

Fırın lambasını değiştirmeden önce:

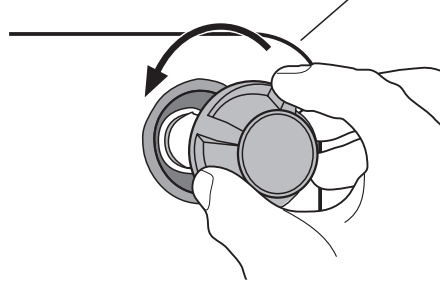
- Fırını kapatınız.

- Sigorta kutusundaki sigortaları çıkarınız ve ya şalteri kapatınız.

i Fırın lambasının ampulünü ve cam kapağı korumak için fırının tabanına bir bez koyunuz.

Fırın lambasının değiştirilmesi / Cam kapağın temizlenmesi

1. Cam kapağı saatin tersi yönde döndürerek çıkartınız.



2. Cam kapağı temizleyiniz.
3. Fırın lambasını, 300 °C ısıya dayanıklı uygun bir fırın lambası ile değiştiriniz.
4. Cam kapağı takınız.

Servisi aramadan önce

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın açılmamıştır.	Fırını çalıştırınız.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamış.	Saati ayarlayınız.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarları kontrol ediniz.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol ediniz. Sigortanın birden fazla atması durumunda, kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçi çağırınız.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalı.	Fırın lambasını değiştiriniz.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemekleri, fırında uzun bir süre bırakmışsınızdır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla bekletmeyiniz.
Gösterge "12.00" ve "LED" gösteriyor.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.

Soruna bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya yetkili servise başvurunuz.

Bu veriler, size hızlı ve doğru bir şekilde yardımcı olabilmek için gereklidir. Bu bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır (bkz. "Ürün tanımı").

- Model tanımı

- Ürün numarası (PNC)
- Seri numarası (S.N.)

⚠ Uyarı Cihaz, kalifiye bir elektrikçi veya uzman bir kişi tarafından tamir edilmelidir.

Önemli Cihazı doğru çalıştırmamanız halinde, cihaz garanti kapsamında dahi olsa, yetkili servisin veya satıcınızın sizi ziyareti ücrete tabi olacaktır.

i Ön kısmı metal olan cihazlar ile ilgili tavsiyeler:

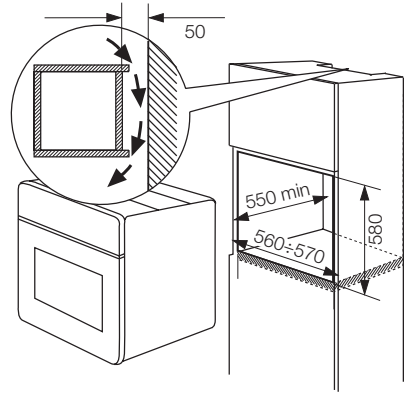
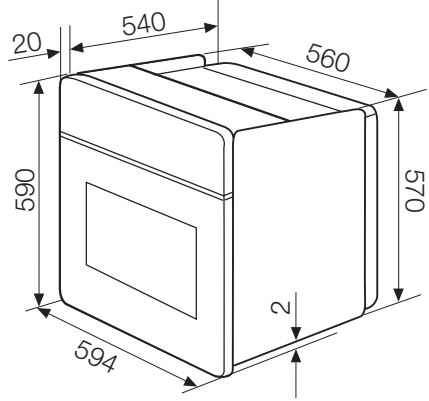
Montaj

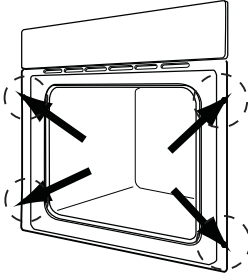
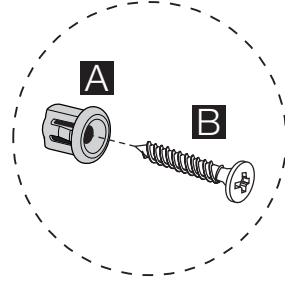
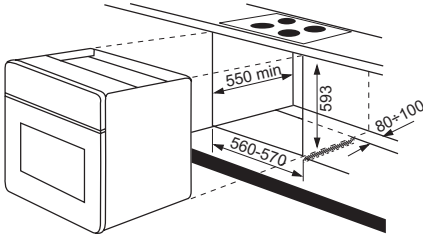
Ankastre montaj

! **Uyarı** Cihazın montajı sadece, yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır. Eğer kalifiye veya uzman bir kişiye yaptırmazsanız, bir hasar olması durumunda garanti geçersiz kalır.

- Ankastre cihazı mutfak kabini monte etmeden önce, monte edileceği boşluğun boyutlarının uygun olduğundan emin olunuz.
- Montaj için, elektrik çarpmalarına karşı bir koruma olduğundan emin olunuz.
- Yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, elektrik çarpmalarına karşı koruma sağlayan tüm parçalar, gerekli özel aletler olmadan sökülemeyecek şekilde takılmış olmalıdır.
- Fırının bazı aksamlarında elektrik akımı bulunur. Cihazı mobilya ile kapatınız ve boş alan kalmadığından emin olunuz. Bu işlem, tehlikeli kısımlara kazara dokunmanızı önleyerek elektrik çarpmasından korunmanızı sağlar.
- Cihazın arka kısmı veya yan tarafı, daha yüksekteki başka cihazlara veya duvarlara yaslanacak şekilde yerleştirilebilir. Diğer tarafı ise, mobilya ünitesine aynı yükseklikte olacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Ankastre fırınlar ve pişirme yüzeyleri, özel bağlantı sistemleri ile donatılmıştır. Güvenlik nedenleriyle, sadece aynı üretici firmanın cihazları kombine edilmelidir.

Kapağı pişirme veya kızartma işleminden hemen sonra açmanız halinde, cam buğulanabilir.






Elektrik Bağlantısı

⚠ Uyarı Elektrik tesisatı sadece yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Üretici firma, bu güvenlik önlemlerine uyulmamasından kaynaklanan sorunlardan ötürü sorumlu tutulamaz.
- Cihazı, güvenlik uyarılarına uygun olarak topraklayınız.
- Bilgi etiketinde yazılı nominal voltaj değerinin ve güç tipinin, tesisatınızın voltaj ve güç özellikleriyle uyduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz, fişsiz bir elektrik kablosu ile birlikte verilir.
- Herhangi bir elektrikli bileşen, yetkili servis teknisyeni veya kalifiye servis personeli tarafından takılmalı veya değiştirilmelidir.
- Daima elektrik çarpması emniyeti olan, doğru takılmış prizler kullanınız.

- Priz çoğaltıcılar, ara bağlantılar ve uzatma kabloları kullanmayınız. Yangın riski söz konusudur.
- Cihazın montajından sonra prize ulaşılabilir olduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini prizden çekerken, kablodan tutarak çekmeyiniz. Daima fişten tutarak çekiniz.
- Cihazı elektrik tesisatına, kontak açıklığı en az 3 mm. olan ve cihazın elektrik bağlantısını tüm kutuplardan kesebilen bir aygıt kullanarak (örneğin otomatik devre koruma şalteri, toprak kaçağı devresi veya sigorta gibi) monte ediniz.
- Voltaj ile ilgili bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır (bkz. "Ürün tanımı").


Çevreyle ilgili bilgiler

Ürünün ya da ambalajının üzerindeki  simgesi, bu ürünün normal ev çöprü gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm için verildiği özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiğini belirtir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi,

hem de çevrenizdekilerin sağlığını korumuş olursunuz. Yanlış şekilde imha ise hem çevreye hem sağlığa zararlıdır. Bu ürünün geri dönüşümüne ilişkin daha ayrıntılı bilgileri belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü satın almış olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj malzemeleri

 sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüşümlüdür. Geri dönüştürülebilmeleri için, ambalaj malzemelerini uygun toplama konteynırlarına atınız.

Cihazı elden çıkarma

1. Fişini prizden çekiniz.

2. Elektrik kablosunu kesin ve atınız.
3. Kapak kilit dilini çıkartıp atınız. Bu işlem, çocukların kendilerini cihazın içine kilitlemelerini önler. Boğulma riski söz konusudur.

Electrolux. Thinking of you.

Bëhuni edhe ju pjesë e botëkuptimit tonë në
www.electrolux.com

Përmbajtja

Të dhëna për sigurinë	30	Kujdesi dhe pastrimi	37
Përpara përdorimit të parë	31	Si të veprojmë nëse...	41
Përshkrim i produktit	32	Instalimi	41
Përdorimi I përditshëm	32	Lidhja elektrike	42
Udhëzime dhe këshilla të nevojshme	35	Probleme që lidhen me mjedisin	43
Tabelat e gatimit	36		



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

Të dhëna për sigurinë

i Për sigurinë tuaj si dhe për një përdorim të saktë të pajisjes, lexoni me kujdes këtë manual përpara se të instaloni atë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë bashkë me pajisjen, edhe kur e lëvizni apo e shisni. Përdoruesit duhet të njohin plotësisht veçoritë e përdorimit dhe sigurisë së pajisjes.

Përdorimi i saktë

- Mos e lini pajisjen vetëm gjatë punës.
- Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim shtëpiak.
- Pajisja nuk duhet të përdoret si sipërfaqe pune ose për të mbështetur diçka sipër saj.
- Mos vendosni apo futni lëngje të ndezshme, materiale që marrin flakë shpejt apo objekte që shkrijnë (psh.fletë plastike apo alumini) brenda ose pranë pajisjes.
- Bëni kujdes kur lidhni një pajisje elektrike në prizat në afërsi. Bëni të mundur që kabllot lidhës të mos bien në kontakt me derën e furrës apo të mos kapen nën të.
- Mos i lini gatesat e lëngshme dhe ushqimet në furrë pasi të keni përfunduar gatimin e tyre, pasi lagështia mund të dëmtojë smaltin ose të hyjë nëpër njësitë e furrës.
- Mos i bëni vetë riparimet, për të shmangur plagosje apo dëmtim të pajisjes. Kontaktoni gjithmonë Qendrën lokale të Shërbimit.
- Mos përdorni gërryes të fortë ose materiale të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi këto mund

të gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

i **Shënim për veshjen e smaltuar**
Ndryshimi i ngjyrave të veshjes së smaltuar të furrës si pasojë e përdorimit, nuk ndikojnë në funksionimin normal e të mirë të pajisjes. Për këtë arsye, ato nuk përbëjnë një defekt të përfshirë në rregulloren e garancisë.

Siguria e fëmijëve

- Vetëm të rriturit mund ta përdorin këtë pajisje. Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e paketimit larg fëmijëve. Ka rrezik asfiksimi.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes gjatë kohës që është në punë e sipër. Pjesët e jashtme mund të nxehen shumë gjatë përdorimit. Ka rrezik djegieje.

Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje nuk është ndërtuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët), aftësitë fizike, ndjesore ose mendore të të cilëve, ose mungesa e përvojës dhe njohurive i pengon ata të përdorin pajisjen me siguri pa mbikëqyrjen ose udhëzimet e një personi përgjegjës, për të siguruar që ata e përdorin pajisjen me siguri.
- Pjesa e brendshme e pajisjes nxehet shumë gjatë përdorimit. Bëni kujdes dhe mos prekni elementet ngrohës. Ka rrezik djegieje.

- Largojueni gjithmonë pak pajisjes kur hapni derën e furrës gjatë ose në përfundim të gatimit që të lini avullin ose nxehësinë e krijuar të dalë jashtë.

Instalimi

- Sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar nga transporti. Mos e lidhni pajisjen nëse është e dëmtuar. Nëse është e nevojshme, kontaktoni shitësin.
- Vetëm një inxhinier i autorizuar servisi mund ta riparojë pajisjen. Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

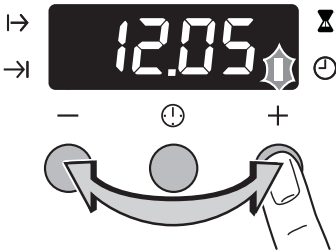
Përpara përdorimit të parë

- i** Hiqni gjithë ambalazhimet, nga brenda e jashtë furrës, përpara se ta përdorni atë. Mos e hiqni pllakëzën e parametrave.

- !** **Kujdes** Për të hapur derën e furrës, kapeni gjithmonë dorezën në mes.

Regjistrimi i orës

- i** Furra punon vetëm pasi është regjistruar ora.



Kur lidhni pajisjen me ushqimin elektrik ose në rast të ikjes së korrentit, treguesi i funksionit të KOHËS pulson automatikisht. Për të regjistruar orën aktuale, përdorni butonin "+" or "-".

- Pajisjet e ndërfutura në mobilie mund të përdoren vetëm pasi të jenë montuar nën mobilie sipas standardeve të duhura.
- Mos i ndryshoni specifikimet e mos e modifikoni këtë produkt. Rrezik plagosjeje dhe dëmtimi të pajisjes.

- !** **Paralajmërim** Ndiqini me kujdes udhëzimet për lidhjet elektrike.

Pas afro 5 sekondash pulsimi ndalon dhe ekrani shfaq orën aktuale të regjistruar.

- i** Për të ndryshuar orën nuk duhet të vendosni një funksion automatik (Kohëzgjatja I→ ose Përfundimi →I) njëkohësisht.

Pastrimi paraprak

- Hiqini të gjitha pjesët nga pajisja.
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit për herë të parë.

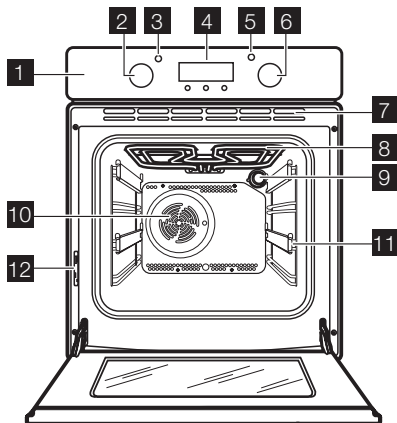
- !** **Kujdes** Mos përdorni agjentë pastrues gërryes! Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe Pastrimi".

Parangrohja

Vendosni një funksion të furrës si dhe një temperaturë maksimale dhe lëreni furrën të punojë për 45 minuta, për të djegur çdo mbetje nga sipërfaqja e brendshme. Aksesorët mund të nxehen më shumë gjatë përdorimit normal. Gjatë kësaj periudhe mund të krijohet një erë e pakëndshme. Kjo është normale. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

Përshkrim i produktit

Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i temperaturës
- 3 Treguesi i temperaturës
- 4 Ekran
- 5 Treguesi i fuqisë
- 6 Çelësi i funksioneve të furrës
- 7 Zgavrat e ajrimit për ventilatorin ftohës
- 8 Grili
- 9 Llamba e furrës
- 10 Ventilatori
- 11 Shinat teleskopike të rafteve
- 12 Etiketa e parametrave

Aksesorët e furrës

- **Raft i furrës**
Për enë gatimi, forma keku, tava pjekjeje.
- **Tave e sheshtë pjekjeje**

Për ëmbëlsira dhe biskota.

- **Tavë e thellë për pjekje**
Për të pjekur ose për të mbledhur yndyrën.

Përdorimi i përditshëm

- i** Për të përdorur furrën, shtypni çelësin e palosshëm. Çelësi do të dalë më pas jashtë.

Ndezja dhe fikja e furrës

1. Rrotullojeni çelësin e funksioneve në një funksion të furrës.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës në një temperaturë.
Treguesi i fuqisë ndizet ndërsa furra është në punë e sipër.
Treguesi i temperaturës ndizet ndërsa temperatura e furrës rritet.
3. Për të fikur furrën, rrotullojeni çelësin e funksioneve dhe çelësin e temperaturës në pozicionin Off (e fikur).

Ventilatori ftohës









Ventilatori ftohës ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes së ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës vazhdon të punojë derisa të ftohet pajisja.

Termostati i siguri

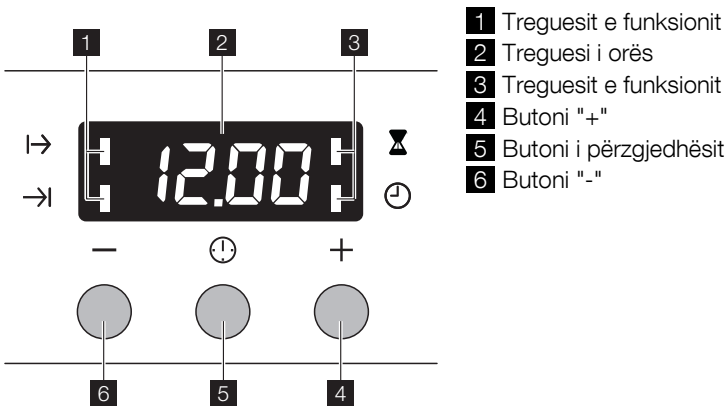
Për të parandaluar mbinxehjen e rrezikshme (nga përdorimi i gabuar i pajisjes ose komponentëve me defekt), furra është pajisur me një termostat sigurie, i cili ndërpret energjinë elektrike. Furra ndizet përsëri automatikisht, kur bie temperatura.

Funksionet e furrës

Funksioni i furrës	Zbatimi
0 Pozicioni Off	Pajisja është e fikur.
Llamba e furrës	Ndizet pa ndonjë funksion gatimi të aktivizuar.

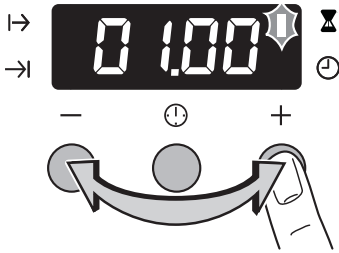
Funksioni i furrës	Zbatimi
 Gatimi konvencional	Nxehtësia vjen nga të dy elementët, ai i sipërm dhe ai i poshtëm. Për të pjekur në një nivel.
 Gatimi me ventilim të detruar	Për të gatuar gatesa të ndryshme njëkohësisht. Për të gatuar shurup të bërë vetë me fruta si dhe për tharjen e kërpudhave apo frutave.
 Elementi i ngrohjes së poshtme	Nxehtësia vetëm nga pjesa e poshtme e furrës Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur.
 Grili i brendshëm	Për të pjekur ushqimet e sheshta në sasi të vogla në nivelin e mesit. Për të bërë toste.
 Grili i plotë	Elementi i grilit të plotë është i ndezur. Për të pjekur në gril ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të bërë toste.
 Grili termik	Elementi i grilit dhe ventilatori i furrës punojnë në mënyrë të alternuar, duke e qarkulluar ajrin e nxehtë rreth e qark ushqimit. Për gatimin e copave të mëdha të mishit. Temperatura maksimale për këtë funksion është 200 °C .
 Gatimi me ventilim	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve që kërkojnë të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një nivel të furrës, pa përzierjen e erërave.
 Pica	Elementi i poshtëm mundëson nxehtë të drejtpërdrejtë të bazamentit të picave, byreçkave apo strudelave, ndërsa ventilatori siguron qarkullimin e ajrit për gatimin e asortimeve të sipërme ose mbushjes së byreçkave.

Ekran




Përzgjedhja e funksioneve të orës

1.





Shtypni butonin përzgjedhës disa herë derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të pulsojë.

2. Për të vendosur orën për Numëruesin e Minutave , Kohëzgjatja $I \rightarrow$ ose Përfundimi $\rightarrow I$, përdorni butonin " + " ose " - ".

Drita treguese e programit përkatës ndizet.

Kur koha ka përfunduar, treguesi i funksionit përkatës pulson dhe një sinjal akustik do të tingëllojë për 2 minuta.

- i** Me funksionet e Kohëzgjatjes $I \rightarrow$ dhe Përfundimit $\rightarrow I$ furra fiket automatikisht.
3. Shtypni çdo lloj butoni për të ndaluar sinjalin.

Funksioni i orës		Zbatimi
	Ora ditore	Tregon kohën. Për ta vendosur, ndryshoni ose kontrolloni orën.
	Treguesi i Minutave	Për të vendosur një minutazh. Pasi të ketë kaluar koha, do të tingëllojë një sinjal. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
$I \rightarrow$	Duration (Kohëzgjatja)	Për regjistrimin e kohëzgjatjes së punës të furrës.
$\rightarrow I$	Përfundimi	Për të vendosur kohën e fikjes për një funksion të furrës.

- i** Kohëzgjatja $I \rightarrow$ dhe Përfundimi $\rightarrow I$ mund të përdoren njëkohësisht, nëse furra duhet ndezur dhe fikur më vonë automatikisht. Në këtë rast, vendosni fillimisht Kohëzgjatjen $I \rightarrow$, më pas Përfundimin $\rightarrow I$.

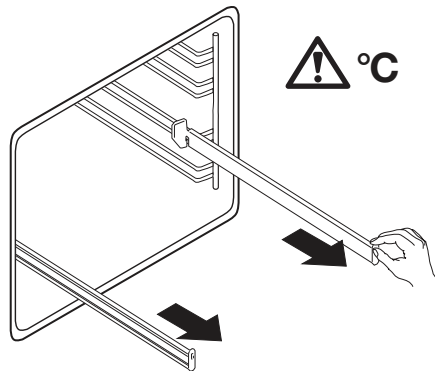
Anulimi i funksionit të orës

1. Shtypni butonin Përzgjedhës sërisht derisa treguesi i funksionit të duhur të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani shtypur butonin " - ". Pas pak sekondash funksioni i orës çaktivizohet.

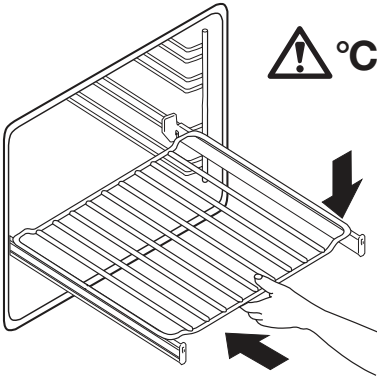
Mbështetëset teleskopike të raftit

Në nivelet 2 dhe 4 janë montuar shina rrëshqitëse për të mbajtur raftet. Me shinat rrëshqitëse të rafteve mund t'i fusni e nxirni këto të fundit me lehtësi.

1. Tërhiqni jashtë shinat rrëshqitëse të krahut të djathtë dhe atij të majtë.



2. Vendoseni raftin mbi shinat rrëshqitëse e më pas shtypini ato me kujdes brenda furrës.



Paralajmërim Mos u përpiqni të mbyllni derën e furrës, nëse mbajtëset e raftit rrëshqitës nuk janë futur plotësisht brenda në furrë. Kjo mund të dëmtojë smaltin dhe xhamin e derës.

Paralajmërim Shinat rrëshqitëse të rafteve dhe aksesoret e tjerë mund të nxehen shumë gjatë përdorimit të pajisjes. Përdorni dorashka kuzhine ose të ngjashme.

Udhëzime dhe këshilla të nevojshme

Paralajmërim Gatvani gjithmonë me derën e furrës të mbyllur kur piqni në gril.

i Mos vendosni tava pjekjeje, tenxhere, etj. mbi bazamentin e furrës për të shmangur dëmtime të mundshme të smaltit të furrës.

i Bëni kujdes kur hiqni apo instaloni aksesoret, për të shmangur dëmtime të mundshme të smaltit të furrës.

- Furra ka katër nivele raftesh. Numërojeni nivelet e furrës nga poshtë.
- Ju mund gatvani gatesa të ndryshme edhe dy zona gatimi njëkohësisht. Vendosni raftet në nivelin 1 dhe 3.
- Furra është e pajisur me një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Ky sistem bën të mundur gatimin në një ambient me avull dhe i mban gatesat të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ajo ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në dyert prej xhami. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e furrës ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, ndizeni furrën bosh për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.

Pjekja e keqeve/tortave

- Temperatura ideale për pjekjen e kekëve është midis 150 °C dhe 200 °C.
- Paraxehni furrën për afro 10 minuta para pjekjes.
- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

Gatimi i mishit dhe peshkut

- Mos piqni në furrë copa mishi më të vogla se 1 kg. Gatimi i sasive të vogla shkakton tharjen e mishit.
- Për të pjekur mirë nga jashtë dhe të njomë nga brenda mishin e kuq, vendosni një temperaturë prej 200 °C-250 °C.
- Për mishin e bardhë, shpendët dhe peshkun vendosni një temperaturë midis 150°C-175°C.
- Përdorni një tavë pritëse të yndyrave për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të shmangur tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën pritëse të yndyrave. Për të shmangur kondensimin e tymrave, shtoni ujë herë pas herë pasi ai të avullojë.

Kohët e gatimit

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

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatواني. Gjени përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit,

etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

Tabelat e gatimit

Pesha (kg)	Ushqimi	Funksioni i furrës	Niveli	Temperatura e furrës (°C)	Koha e Gatimit (në minuta)
1	Mish derri / qengji		2	180	100-110
1	Mish viçi / Biftek		2	190	70-100
1,2	Mish pule/Lepuri		2	200	70-80
1,5	Rosë		1	160	120-150
3	Patë		1	160	150-200
4	Gjel deti		1	180	210-240
1	Peshk		2	190	30-40
1	Speca e Domate te mbushura/ Patate të pjekura		2	190	50-70
	Kekë të posaçëm		2	160	45-55
1	Byreçka		2	160	80-100
	Biskota		3	140	25-35
2	Lazanja		2	180	45-60
1	Bukë e bardhë		2	190	50-60
1	Pica		1	190	25-35

Pjekja në grilë

Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në gril		Koha e gatimit në minuta	
	Copa	g	niveli	Temperatura. (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Biftek fileto	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsiçe	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotoletë derri	4	600	3	250	12-16	12-14
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Qebape	4	/	3	250	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në gril		Koha e gatimit në minuta ⌚	
	Copa	g	niveli 📏	Temperatura. (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Fileto Peshku	4	400	3	250	12-14	10-12
Sanduiçe të thekur	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grili termik

! **Paralajmërim** Përdoreni këtë funksion me një temperaturë maksimale prej 200°C.

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në gril		Koha e gatimit në minuta ⌚	
	Copa	g	niveli 📏	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Role mish (gjel deti)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pulë (e ndarë më dysh)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Shkopinj pule	6	-	3	200	15-20	15-18
Mish thëllëze	4	500	3	200	25-30	20-25
Perime në skarë	-	-	3	200	20-25	-
copa. Skallopë	-	-	3	200	15-20	-
Skumbri	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Feta peshku	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pica

i Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.

LLOJI I GATESËS	Funksioni i Picave		Koha e gatimit në minuta	SHËNIME
	Niveli	temp °C		
Pica , e madhe	1	200	15-25	në tavën e sheshtë të pjekjes
Pica , e vogël	1	200	10-20	në tavën e sheshtë të pjekjes ose mbi raftin e furrës
Simite	1	200	15-25	në tavën e sheshtë të pjekjes

Kujdesi dhe pastrimi

! **Paralajmërim** Përpara se të pastroni pajisjen, fikeni atë. Sigurohuni që pajisja të e ftohtë.

! **Paralajmërim** Mos e pastroni pajisjen me pastrues me avull ose me pastrues me presion të lartë.

- ⚠ **Kujdes** Mos përdorni agjentë pastrues gërryes, objekte të mprehta, heqës njollash ose sfungjerë smerilues.
- ⚠ **Paralajmërim** Mos e pastroni derën prej xhami me agjentë pastrues gërryes ose gërvishëse metalike. Sipërfaqja rezistuese ndaj të nxehtit e xhamit të brendshëm mund të dëmtohet.
- ⚠ **Kujdes** Nëse përdorni një spërkatës furre, ndiqni udhëzimet e prodhuesit.

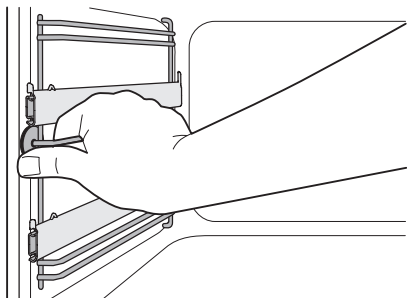
- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni një agjent të zakonshëm pastrues
- Pastrojeni brendësinë e furrës pas çdo përdorimi. Për këtë arsye, mund të hiqni pislëkën më lehtë që të mos digjet.
- Pastroni ndotjet kokëfortë me një pastrues të posaçëm për furrë.
- Pastroni gjithë aksesorët e furrës (me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues) pas çdo përdorimi dhe lëri në thahen.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjiten, mos i pastroni ato duke përdorur agjentë agresivë, objekte të mprehta me majë ose enëlarëse. Këto mund të prishin veshjen e sipërme që nuk ngjitet!

Shinat mbajtëse të rafteve

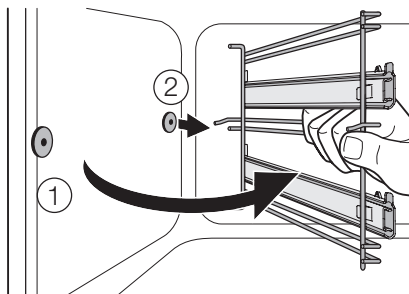
Ju mund të hiqni shinat rrëshqitëse të rafteve për të pastruar muret anësore.

Heqja e shinave rrëshqitëse të rafteve

1. Tërhiqni pjesën ballore të shinave jashtë furrës.



2. Tërhiqni shinat rrëshqitëse nga pjesa e pasme e mureve anësore për t'i nxjerrë jashtë pajisjes.



Montimi i shinave rrëshqitëse të rafteve

Montoni shinat rrëshqitëse të rafteve në rendin e kundërt.

E rëndësishme Sigurohuni që thumbat mbajtës në shinat rrëshqitëse të rafteve të jenë të jenë në ballore.

Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës ka dy panele prej xhami të montuar njëri pas tjetrit. Për të lehtësuar pastrimin, çmontoni derën e furrës dhe panelet e brendshëm.

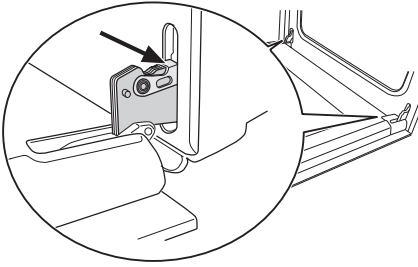
⚠ **Paralajmërim** Dera e furrës mund të mbyllet nëse përipiçeni të hiqni panelet e brendshëm prej xhami, kur dera është ende e montuar.

⚠ **Paralajmërim** Sigurohuni që panelet prej xhami të jenë të freskët, para se të pastroni derën prej xhami. Ka rrezik që xhami të mund të thyhet.

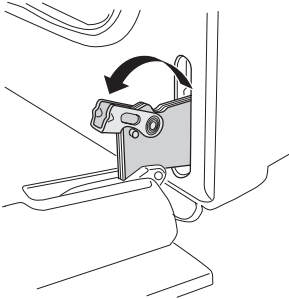
⚠ **Paralajmërim** Kur panelet prej xhami të derës dëmtohen ose kanë gërvishje, xhami dobësohet dhe mund të thyhet. Për të parandaluar këtë ju duhet t'i zëvendësoni ato. Për informacione të mëtejshme, kontaktoni Qendrën tuaj lokale të shërbimit.

Çmontimi i derës së furrës dhe paneleve prej xhami

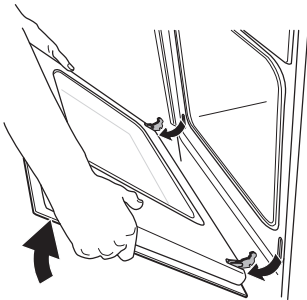
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



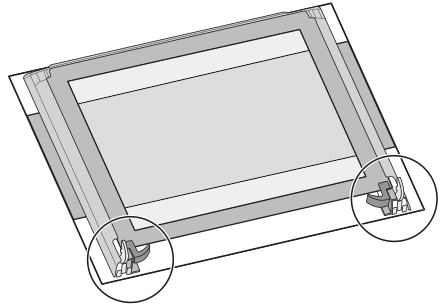
2. Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat



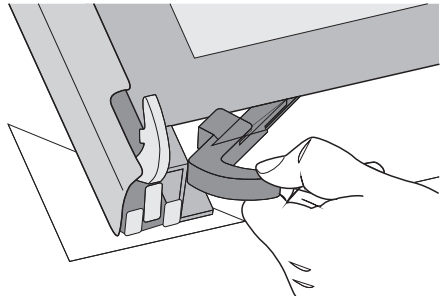
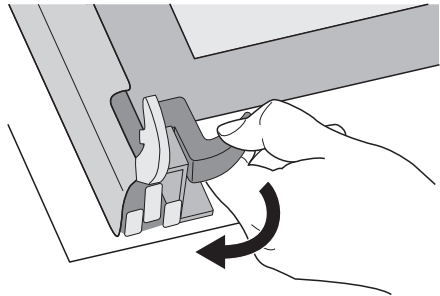
3. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (për gjysmë). Më pas tërhiqeni atë përpara, duke e hequr nga foletja e saj.



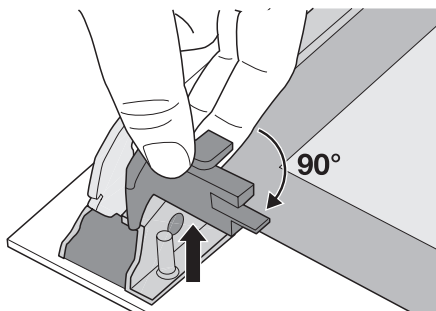
4. Vendoseni derën mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, të mbrojtur nga një copë e butë.



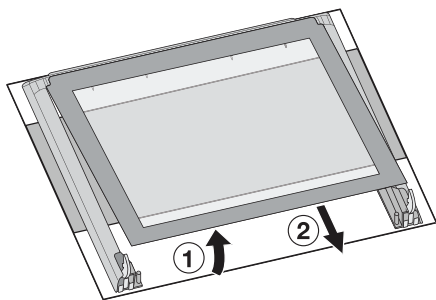
5. Hiqni sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



6. Rrotullojini 2 mbërthyeset 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.



7. Ngrini me kujdes dhe hiqni panelin prej xhami.

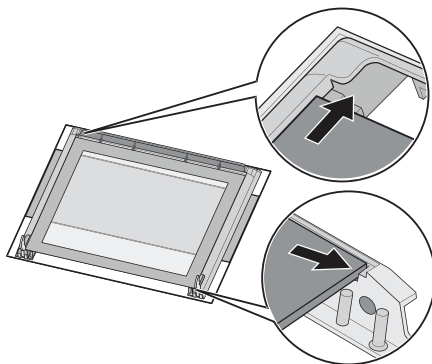


Pastroni panelin prej xhami me ujë dhe sapun. Thajeni atë me kujdes.

! **Paralajmërim** Pastrojeni panelin prej xhami vetëm me ujë dhe sapun. Agjentët gërryes të pastrimit, heqësit e njollave dhe objektet e mprehta (si p.sh. thika ose kruajtëse) mund të dëmtojnë xhamin.

Montimi i derës dhe paneleve prej xhami

Kur procedura e pastrimit ka përfunduar, montoni panelin prej xhami dhe derën e furrës. Për ta bërë këtë, ndiqni rendin e kundërt të hapave të mësipërme. Paneli i brendshëm i dekoruar me një kornizë dekorative duhet të vendoset me relievin nga jashtë furrës. Vendosja e panelit prej xhami është e saktë kur nuk ndjeni pjesën e ashpër kur kaloni dorën nëpër sipërfaqe. Montoni panelin e brendshëm prej xhami në foletë e duhura siç tregohet në figurë.



Llamba e furrës

! **Paralajmërim** Ka rrezik goditjeje elektrike!

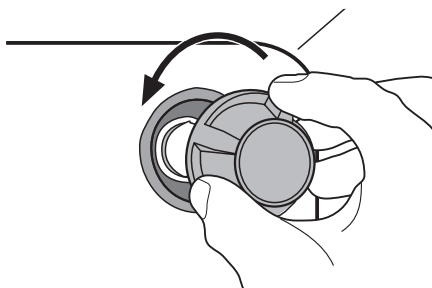
Përpara se të ndryshoni llambushkën e furrës:

- Fikni furrën.
- Hiqni siguresat në kutinë e siguresave ose fikni çelësin elektrik.

i Vendosni një copë në bazamentin e furrës për të mbrojtur dritën e furrës dhe kapakun e xhamit.

Zëvendësimi i llambushkës së furrës/pastrimi i mbulesës së xhamit

1. Rrotullojeni mbulesën prej xhami në drejtim kundër-orar dhe çmontojeni atë.



2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën e furrës me një llambushkë tjetër reziztuese ndaj nxehtësisë 300°C.
4. Montoni kapakun prej xhami.

Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk ngrohet	Furra nuk është e ndezur	Ndeza e furrës
Furra nuk ngrohet	Nuk është regjistruar ora	Regjistroni orën
Furra nuk ngrohet	Përzgjedhjet e nevojshme nuk janë vendosur	Kontrolloni përzgjedhjet
Furra nuk ngrohet	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave të shtëpisë	Kontrolloni siguresën. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Llamba e furrës nuk punon	Llamba e furrës është me defekt	Zëvendësoni llambën e furrës
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	I keni lënë gatesat për shumë kohë në furrë	Mos i lini gatesat të qëndrojnë në furrë për më gjatë se 15-20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit
Në ekran shfaqet "12.00" dhe "LED"	Ikje e korrentit	Rivendosni orën

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose Qendrën e Shërbimit.

Këto të dhëna ju ndihmojnë në mënyrë të shpejtë dhe të saktë: Këto të dhëna i gjeni në etiketën e parametrave (referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit").

- Përshkrimi i modelit
- Numri i produktit (PNC)
- Numri serial (S.N.)

⚠ Paralajmërim Lini që riparimet e pajisjes të kryhen nga një elektrikist i kualifikuar ose një person kompetent.

E rëndësishme Nëse e keni përdorur pajisjen në mënyrë të pasaktë, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe pse gjatë periudhës së garancisë.

i Udhëzime për pajisjet me pjesë ballore metalike:

Nëse e hapni derën gjatë ose menjëherë pas procedurës së pjekjes, në xham mund të shfaqet avull.

Instalimi

Montimi

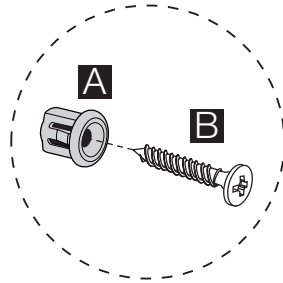
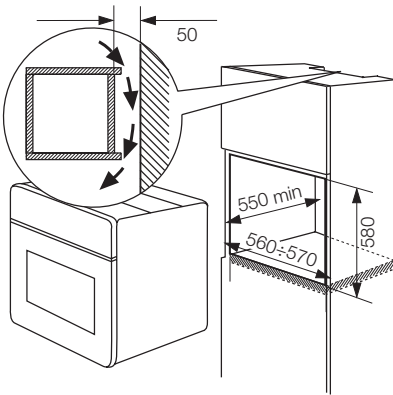
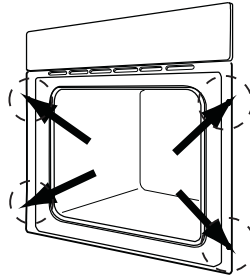
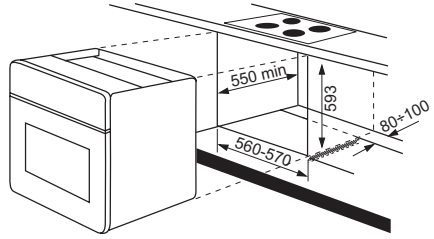
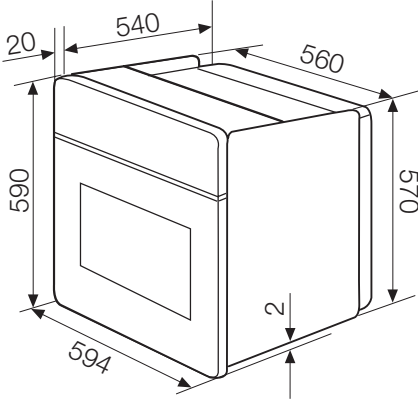
⚠ Paralajmërim Vetëm një person kompetent e i kualifikuar duhet të kryejë instalimin e pajisjes. Nëse nuk kontaktoni një person të kualifikuar ose kompetent, garancia bëhet e pavlefshme nëse ka ndodhur një dëmtim.

- Përpara se të ndërftoni në mobilie pajisjen, sigurohuni që përmasat e zgavrës janë të përshtatshme.
- Sigurohuni që për instalimin të ketë një mbrojtje anti-shoku.
- Në përputhje me rregulloret në fuqi, të gjitha pjesët që sigurojnë mbrojtjen nga

goditja elektrike, duhet të shtrëngohen në mënyrë të tillë që të mos hiqen dot pa ndihmën e veglave.

- Disa pjesë të furrës kanë korrent. Kufizojeni pajisjen me mobilie dhe sigurohuni që të mos jetë hapësira boshe. Kjo parandalon goditjet elektrike pasi nuk ekziston rreziku të prekni pa dashje pjesët e rrezikshme.
- Kjo pajisje mund të vendoset me pjesën e saj të pasme dhe me një anë afër pajisjeve ose mureve me lartësi më të madhe. Ana tjetër duhet të vendoset afër mobilieve që kanë të njëjtën lartësi.

- Furrat inkaso dhe sipërfaqet inkaso të gatimit janë pajisur me sisteme të posaçme lidhëse. Për arsye sigurie, duhet të kombinoni vetëm pajisje nga i njëjti prodhues.



Lidhja elektrike


- ⚠ Paralajmërim** Vetëm një person i kualifikuar dhe kompetent duhet të kryejë instalimin elektrik.
- Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk ndiqni këto masa sigurie.
 - Montojeni pajisjen sipas udhëzimeve të sigurisë.
 - Sigurohuni që vlerat e tensionit dhe lloji i fuqisë në pllakën e parametrave të jetë në

- përputhje me tensionin dhe fuqinë e vendit tuaj.
- Kjo pajisje është e pajisur me një kabëll pa spinë.
 - Çdo komponent elektrik duhet instaluar ose zëvendësuar nga tekniku i Qendrës së Shërbimit ose nga personeli i kualifikuar i shërbimit.
 - Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.

- Mos përdorni spina me shumë hyrje, konektorë dhe kablo zgjatues. Ka rrezik zjarri.
- Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Mos e tërhiqni kabllo e ushqimit për të shkëputur pajisjen nga korrenti. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Lidhni pajisjen me ushqimin elektrik duke përdorur një çelës kryesor bipolar që ju mundëson ta shkëputni pajisjen nga ushqimi elektrik, me distancë midis kontakteve në gjendje të hapur, prej 3 mm, përkatësisht lidhni me automatizimin mbrojtës, me një rele diferenciale (salvavita) ose me siguresë.
- Të dhënat rreth tensionit janë dhënë në pllakëzën e parametrevë (referojuni paragrafit "Përshkrimi i produktit").

Probleme që lidhen me mjedisin

Materialet ambalazhuese

Materialet e shënuara me simbolin  janë të riciklueshme. Hidhni ambalazhet nëpër koshat e përshtatshëm të plehrave, për riciklimin e tyre.

Hedhja e pajisjes

1. Shkëputeni pajisjen nga priza.
2. Priteni kabllo dhe spinën dhe hidhni ato.
3. Çmontoni mbërtheckën e derës. Kjo shmang që fëmijët të mbyllën brenda pajisjes. Ka rrezik asfiksimit.

Electrolux. Thinking of you.

Dalieties ar mums savā pieredzē un pārdomās vietnē
www.electrolux.com

Saturis

Drošības informācija	44	Kopšana un tīrīšana	51
Pirms pirmās ieslēgšanas	45	Ko darīt, ja ...	55
Izstrādājuma apraksts	46	Uzstādīšana	55
Izmantošana ikdienā	46	Elektrības padeves pieslēgšana	56
Noderīgi ieteikumi un padomi	49	Apsvērumi par vides aizsardzību	57
Kulinārijas tabulas	50		



Izmaiņu tiesības rezervētas

Drošības informācija

i Pirms uzstādīšanas un lietošanas, kā arī, lai nodrošinātu drošību un ierīces pareizu lietošanu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Ja ierīci pārvietojat vai pārdodat, saglabājiēt šos norādījumus. Ierīces lieto-tājiem pilnībā jāiepazīstas ar darbības un drošības funkcijām.

Pareiza lietošana

- Neatstājiēt ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai māj-saimniecības apstākļos.
- Ierīci nedrīkst izmantot kā darba virsmu vai kā plauktu.
- Nenovietojiet un neglabājiēt uzliesmojošus šķidrumus, vielas vai kūstošus priekšmet-us (piemēram, polietilēna plēve, plastma-sas un alumīnija izstrādājumus) uz ierīces vai blakus tai.
- Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektroie-rīces kontaktligzdām, kas atrodas šīs ierī-ces tuvumā. Strāvas kabeli nedrīkst sa-skarties ar sakarsušajām cepeškrāsns durvīm.
- Pēc produktu pagatavošanas neatstājiēt mitrus traukus un ēdienus cepeškrāsni, jo mitrums var sabojāt emaljas pārklājumu vai iekļūt vadības blokos.
- Lai nepieļautu savainojumus vai ierīces bo-jājumus neremontējiēt ierīci pašrocīgi. Sa-zinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru centru.
- Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai neiz-mantojiēt rupjus vai abrazīvus metāla skrāpjus, jo tie var sakrāpēt virsmas, un tādējiēdi stikls var saplīst.

i Informācija par emaljas pārklājumu

Emaljas pārklājuma krāsa, kas, iespē-jams, var mainīties cepeškrāsns eks-pluatācijas laikā, neietekmē ierīces dar-bību. Tādēļ tas netiks uzskatīts par ie-meslu, lai uz to attiecinātu garantiju.

Bērnu drošībai

- Šo ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie. Ne-laijiēt maziem bērniem spēlēties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās. Pastāv nosmakšanas briesmas.
- Neļaijiēt bērniem tuvoties ierīcei tās darbī-bas laikā. Lietošanas laikā pieejamās daļas būtiski sakarst. Pastāv apdedzināšanās risks.

Vispārīgi drošības norādījumi

- Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu cilvēki (tai skaitā bērni) ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai gara spējām, vai kuriem trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot ga-dījumus, ja par viņu drošību atbildīga per-sona uzrauga viņus vai ir instruējusi viņus par ierīces lietošanu.
- Lietošanas laikā ierīces iekšpuse būtiski sakarst. Esiet piesardzīgs un nepieskarie-ties sildelementiem. Pastāv apdedzināša-nās risks.
- Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, nestāviēt tām pretim, lai ļautu sakar-sētajam tvaikam vai siltumam izkļūt no ie-rīces.

Uzstādīšana

- Pārbaudiet, vai ierīces piegādes laikā tai nav radušies bojājumi. Neuzstādiet bojātu ierīci. Ja nepieciešams, sazinieties ar ierīces piegādātāju.
- Šo ierīci drīkst remontēt tikai pilnvaroti tehniskās apkopes darbinieki. Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.
- Iebūvējamās ierīces drīkst izmantot tikai pēc tam, kad tās ir iebūvētas piemērotās,

standartiem atbilstošās virtuves mēbeles un darba virsmās.

- Nepārveidojiet šo ierīci un nemainiet trauku mazgājamās mašīnas specifikācijas. Pretējā gadījumā pastāv savainojumu un ierīces bojājumu risks.

⚠ Brīdinājums Rūpīgi izpildiet elektriskā pieslēguma norādījumus.

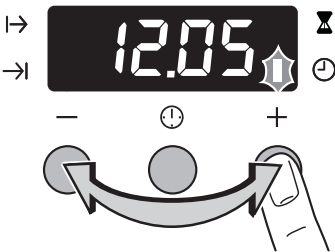
Pirms pirmās ieslēgšanas

i Pirms cepeškrāsns lietošanas, noņemiet gan iekšējos, gan ārējos iesaiņojuma materiālus. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

⚠ Uzmanību Lai atvērtu cepeškrāsns durvis, satveriet ierīces rokturi tā vidusdaļā.

Diennakts laika iestatīšana

i Cepeškrāsns darbojas tikai tad, ja ir iestatīts diennakts laiks.



Pieslēdzot ierīci elektrotīklam vai arī, ja rodas pārtraukums elektrības piegādē, automātiski sāks mirgot diennakts laika indikators.

Lai iestatītu pašreizējo diennakts laiku, izmantojiet taustiņu + vai - . Pēc aptuveni 5 sekundēm mirgošana beidzas un pulksteņa displejā tiek parādīts iestatītais diennakts laiks.

i Lai mainītu laiku, vienlaikus neiestatiet automātisko funkciju (Darbības laiks |→ vai Programmas beigas →|).

Sākotnējā tīrīšana

- Izņemiet no ierīces visus piederumus.
- Tīriet ierīci pirms pirmās lietošanas reizes.

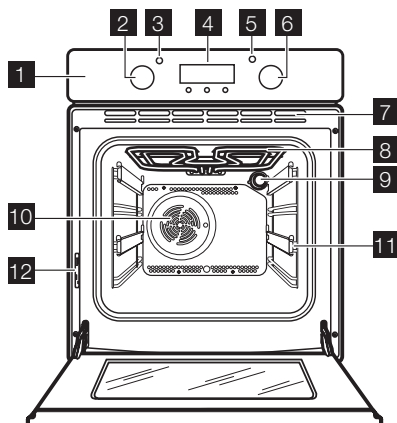
⚠ Uzmanību Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var sabojāt virsmas. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana".

Iepriekš. uzsildīšana

Iestatiet cepeškrāsns funkciju, maksimālo temperatūru un aktivizējiet cepeškrāsns uz 45 minūtēm, lai izdedzinātu tilpnē esošās produktu atliekas. Parastas lietošanas laikā piederumi var sakarst. Šajā laikā var rasties nepatīkams aromāts. Tas ir parasta parādība. Pārbaudiet, vai telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce, ir piemērota ventilācija.

Izstrādājuma apraksts

Kopskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Temperatūras vadības regulators
- 3** Temperatūras indikators
- 4** Displejs
- 5** Strāvas indikators
- 6** Cepeškrāsns funkciju vadības regulators
- 7** Dzesējošā ventilatora ventilācijas atveres
- 8** Grils
- 9** Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze
- 10** Ventilators
- 11** Izbīdāmas plauktu vadotnes
- 12** Tehnisko datu plāksnīte

Cepeškrāsns piederumi

- **Cepeškrāsns režģis**
Paredzēts trauku, pirāgu veidņu un cepešu novietošanai.
- **Plakana universālā cepešpanna**

Kūkām un maziem, apaļiem cepumiem.

- **Dziļā cepešpanna**

Paredzēta ēdienu gatavošanai un cepšanai, kā arī šķidro taukvielu savākšanai.

Izmantošana ikdienā

i Lai lietotu cepeškrāsns, nospiediet iegremdējamo regulatoru. Pēc tam regulators atgriezīsies sākotnējā stāvoklī.

Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru līdz cepeškrāsns funkcijai.
2. Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru līdz temperatūrai.
Cepeškrāsns darbības laikā iedegsies strāvas indikators.
Cepeškrāsns temperatūrai palielinoties, iedegsies arī temperatūras indikators.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju vadības regulatoru un temperatūras vadības regulatoru stāvoklī izslēgt.

Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators automātiski ieslēdzas, lai atdzesētu ierīces virsmas. Izslēdzot ierīci, dzesējošais ventilators turpinās darboties, līdz ierīci būs atdzisusi.

Drošības termostats

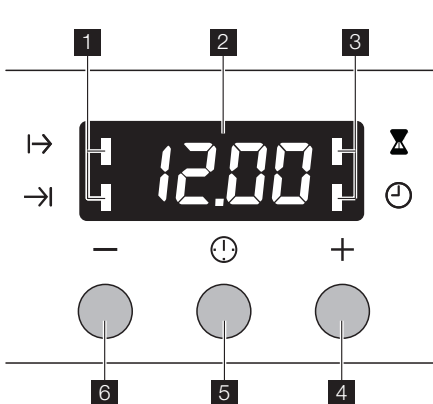
Lai nepieļautu pārkaršanu (ierīces nepareizas lietošanas vai bojātu sastāvdaļu dēļ), cepeškrāsns ir aprīkots ar drošības termostatu, kas pārtrauc strāvas piegādi. Temperatūrai pazeminoties, cepeškrāsns atkal automātiski ieslēdzas.

Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
0 Izslēgts stāvoklis	Ierīce ir izslēgta.

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
 Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze	Iedegas, neiestatot gatavošanas funkcijas.
 Tradicionālā gatavošana	Tiek aktivizēts gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Ēdienu gatavošanai un cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī.
 Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai vienlaikus pagatavotu vairākus dažādus ēdienus. Lai pagatavotu augļu sirupu, vai arī žāvētu sēnes un augļus.
 Apakšējais sildelements	Karstums tiek piegādāts tikai no cepeškrāsns apakšpuses. Pīrāgu ar kraukšķīgu vai drupanu pamatni cepšanai.
 Iekšējais grils	To var izmantot plakānu produktu grilēšanai nelielā daudzumā vidējā plauktā. Lai pagatavotu grauzdiņus.
 Pilna izmēra grils	Tiks aktivizēts pilna izmēra grila sildelements. Lai grilētu plakānus produktus lielā daudzumā. Lai pagatavotu grauzdiņus.
 Termiskā grilēšana	Grila sildelements un cepeškrāsns ventilators darbosies pārmaiņus, nodrošinot sakarsētā gaisa cirkulāciju ap ēdienu. Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus. Maksimālā šai funkcijai paredzētā temperatūra ir 200 °C.
 Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Tas ļauj cept, kā arī cept un gatavot produktus, kuriem nepieciešama viena un tā pati gatavošanas temperatūra (nesajaucoties aromātiem), izmantojot jebkuru cepeškrāsns līmeni.
 Pīca	Apakšējais sildelements nodrošina pīcas vai pīrāgu apkšējās daļas sakarsēšanu, turpretim ventilators nodrošina gaisa cirkulāciju, kas sakarsē pīcas virspusi vai pīrāgu pildījumus.

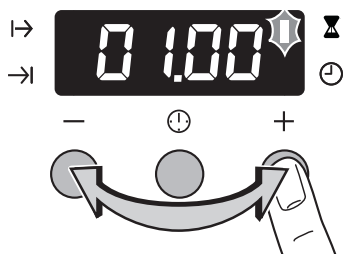
Displejs



- 1 Funkciju indikatori
- 2 Laika displejs
- 3 Funkciju indikatori
- 4 Taustiņš "+"
- 5 Izvēles taustiņš
- 6 Taustiņš "-"

Pulksteņa funkciju iestatīšana

1.



Nospiediet atkārtoti selektora taustiņu, līdz sāks mirgot nepieciešamās funkcijas indikators.

Pulksteņa funkcija	Lietošana	
Diennakts laiks	Parāda iestatīto laiku. Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu laiku.	
Minūtes signāls	Lai iestatītu laika atpakaļskaitīšanu. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.	
Darbības laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns darbības laiku.	
Programmas beigas	Lai iestatītu cepeškrāsns funkcijas izslēgšanās laiku.	

i Ja cepeškrāsns ir automātiski jāieslēdz vai jāizslēdz noteiktā laikā, var vienlaikus aktivizēt funkciju Darbības laiks vai Programmas beigu laiks . Ja tas tā ir, vispirms iestatiet funkciju Darbības laiks un pēc tam Programmas beigas .

Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Nospiediet atkārtoti selektora taustiņu, līdz sāks mirgot nepieciešamās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet taustiņu " - ". Pēc dažām sekundēm pulksteņa funkcija deaktivizēsies.

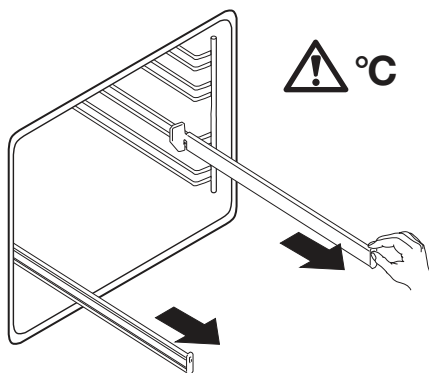
Izbīdāmas plauktu vadotnes

2. un 4. līmenī ir uzstādīti izbīdāmi plauktu balsti. Izmantojot izbīdāmus plauktu balstus, varat ērtāk ievietot un izņemt cepešpannas.

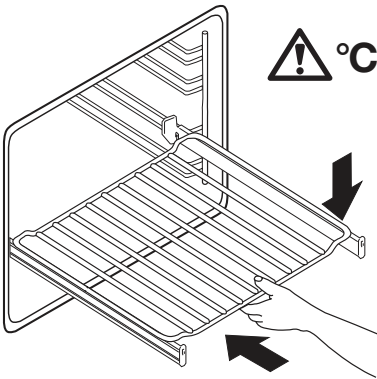
1. Izvelciet labo un kreiso izbīdāmo plauktu balstu, kā tas parādīts attēlā.

2. Lai iestatītu minūtes signālu , Darbības laiku vai Programmas beigas , lietojiet taustiņu " + " vai " - ". Iedegsies attiecīgās funkcijas indikators. Kad laika periods būs beidzies, sāks mirgot funkcijas indikators un atskanēs 2 minūšu ilgs skaņas signāls.

- i** Izmantojot funkciju Darbības laiks un Programmas beigas , cepeškrāsns izslēgsies automātiski.
3. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.



2. Novietojiet uz izbīdāmajiem plauktu balstiem cepešpannu un iebīdīet cepeškrāsnī.



⚠ Bīdīnājums Neaizveriet cepeškrāsns durtiņas, ja izbīdāmie plauktu balsti nav pilnībā iebīdīti cepeškrāsni. Pretējā gadījumā sabojāšiet durtiņu emaljas pārklājumu un stiklu.

⚠ Bīdīnājums Izbīdāmie plauktu balsti un citi piederumi ierīces izmantošanas laikā būtiski sakarst. Lietojiet cepeškrāsns cimdsus vai līdzīgus izstrādājumus.

Noderīgi ieteikumi un padomi

⚠ Bīdīnājums Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas, pat grilējot.

i Lai nepieļautu ierīces emaljas pārklājuma bojājumus, nenovietojiet cepešpannas, katlus vai citus traukus cepeškrāsns pamatnē.

i Lai nepieļautu ierīces emaljas pārklājuma bojājumus, izņemiet vai ievietojiet piederumus uzmanīgi.

- Cepeškrāsni ir četri plauktu līmeņi. Skaitiet plauktu līmeņus, sākot no cepeškrāsns apakšpuses.
- Varat vienlaikus pagatavot dažādus ēdienus vairākos ierīces līmeņos. Novietojiet cepešpannas 1. un 3. līmenī.
- Cepeškrāsni ir īpaša sistēma, kas cirkulē gaisu un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas līdz minimumam samazina gatavošanas laiku un elektroenerģijas patēriņu.
- Ierīcē un uz cepeškrāsns durvju stikla var kondensēties mitrums. Tas ir parasta parādība. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis, nestāviet tām pretim. Lai mazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
- Noslaukiet mitrumu pēc katras ierīces lietošanas reizes.

Pīrāgu pagatavošana

- Piemērotākā pīrāgu gatavošanas temperatūra ir robežās no 150 °C līdz 200 °C.
- Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes.
- Neatveriet cepeškrāsns durtiņas, pirms nav pagājušas $\frac{3}{4}$ no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas universālās cepešpannas, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Zivju un gaļas gatavošana

- Necepiet gaļu, kas sver mazāk par 1 kg. Gatavojot gaļu nelielā daudzumā, tā izžūst.
- Lai sarkanā gaļa tiktu labi apcepta, taču būtu sulīga, iestatiet temperatūru robežās no 200 °C līdz 250 °C.
- Baltajai gaļai, piemēram, mājputnu gaļai un zivīm iestatiet temperatūru robežās no 150 °C līdz 175 °C.
- Lai pagatavotu ļoti taukainu gaļu un novērstu cepeškrāsns notraipīšanu ar šķidrām taukvielām, lietojiet dziļo cepešpannu.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmerīgu dūmošanu, iepildiet dziļajā cepešpannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensēšanos, regulāri pievienojiet ūdeni.















Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no produktu veida, satura un apjoma.

Gatavošanas sākumā nepieciešams pārraudzīt procesu. Lietojot ierīci, varat noteikt vislabākos iestatījumus (sakarsēšanas iestatījumu,



gatavošanas laiku u.c.), kas paredzēti virtuves traukiem, kulinārijas receptēm un daudzumam.


Kulinārijas tabulas

Svars (kg)	Ēdiens	Cepeškrāsns funkcijas	Līmenis	Cepeškrāsns temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
1	Cūkgāļa/jēra gaļa		2	180	100-110
1	Teļa gaļa/liellopu gaļa		2	190	70-100
1,2	Vista/trusis		2	200	70-80
1,5	Pīle		1	160	120-150
3	Zoss		1	160	150-200
4	Tītars		1	180	210-240
1	Zivis		2	190	30-40
1	Pildīti tomāti/ cepti kartupeļi		2	190	50-70
	Tūlītēji pagatavojami pirāgi		2	160	45-55
1	Pirāgi		2	160	80-100
	Biskvīti		3	140	25-35
2	Lazanja		2	180	45-60
1	Baltmaize		2	190	50-60
1	Pica		1	190	25-35


Grilēšana


 Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes.

ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks minūtēs 	
	Gabali	g	līmenis 	Temp. (°C)	1. puse	2. puse
Filejas steiki	4	800	3	250	12-15	12-14
Liellopu gaļas steiki	4	600	3	250	10-12	6-8
čīsiņus;	8	/	3	250	12-15	10-12
Cūkgāļas karbonādes	4	600	3	250	12-16	12-14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabi	4	/	3	250	10-15	10-12
Vistas krutiņa	4	400	3	250	12-15	12-14


ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks minūtēs ⌚	
	Gabali	g	līmenis 	Temp. (°C)	1. puse	2. puse
Hamburgeri	6	600	3	250	20-30	
Zivju filejas	4	400	3	250	12-14	10-12
Grauzdiņi ar garnējumu	4-6	/	3	250	5-7	/
Grauzdiņi	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termiskā grilēšana

 **Brīdinājums** Izmantojot šo funkciju, izvēlieties maksimālo temperatūru 200 °C.

ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks minūtēs ⌚	
	Gabali	g	līmenis 	Temp. (°C)	1. puse	2. puse
Tītara gaļas veltnīši	1	1000	3	200	30-40	20-30
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Vistas stilbiņi	6	-	3	200	15-20	15-18
Paipala	4	500	3	200	25-30	20-25
Dārzeņu sacepums	-	-	3	200	20-25	-
gabali. Austeres	-	-	3	200	15-20	-
Skumbrija	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Zivs šķēlēs	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Pica

 Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsi aptuveni 10 minūtes.

ĒDIENA VEIDS	Picas funkcija		Gatavošanas laiks minūtēs	PIEZĪMES
	Līmenis	temp. °C		
Liela pica	1	200	15~25	uz plakanas universālās cepešpannas
Neliela pica	1	200	10~20	uz plakanas universālās cepešpannas vai uz režģa
Maizes kukuļi	1	200	15~25	uz plakanas universālās cepešpannas

Kopšana un tīrīšana

 **Brīdinājums** Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to. Pārbaudiet, vai ierīce ir atdzisusi.

 **Brīdinājums** Netīriet cepeškrāsi ar tvaika tīrītājiem vai augstspiediena ierīcēm.

⚠ Uzmanību Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus priekšmetus, trauku tīrītājus vai abrazīvus sūkļus.

⚠ Brīdinājums Netīriet stikla durvis ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai metāla skrāpjiem. Tādējādi var tikt sabojāta iekšējo stiklu siltumizturīgā virsma.

⚠ Uzmanību Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāju norādījumus.

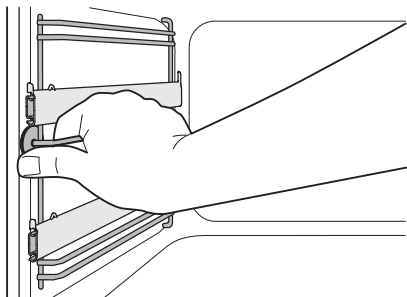
- Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta siltā ūdenī, kuram pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Lai notīrītu metāliskās virsmas, izmantojiet parasto tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādējādi varēsiet vieglāk notīrīt netīrumus, un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus cepeškrāsns piederumus pēc katras lietošanas reizes ar siltā ūdenī samērcētu mīkstu drāniņu un tīrīšanas līdzekli, un pēc tam mitrās virsmas rūpīgi nosusiniet.
- Ja jums ir nepiedegoši piederumi, netīriet tos ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var sabojāt pretpiedegumu pārklājumu!

Cepešpānu balstu vadotnes

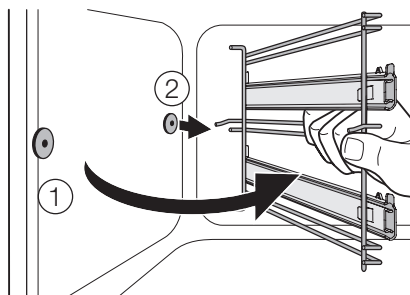
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšējās sānu sienas, izņemiet cepešpānu balstu vadotnes.

Režģa atbalsta vadotņu noņemšana

1. Pavelciet cepešpānu vadotņu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet cepešpānu sliedes no sānu sienas aizmugurējās daļas, lai izņemtu cepešpānu balstu vadotnes.



Cepešpānu balstu vadotņu uzstādīšana

Uzstādiet cepešpānu balstu vadotnes atpakaļ tām paredzētajā vietā, tikai šoreiz pretējā secībā.

Svarīgi Pārbaudiet, vai izbīdāmo cepešpānu vadotņu fiksatori ir vērsti uz priekšpusi.

Cepeškrāsns durvīšu tīrīšana

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi, kas uzstādi viens aiz otra. Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli.

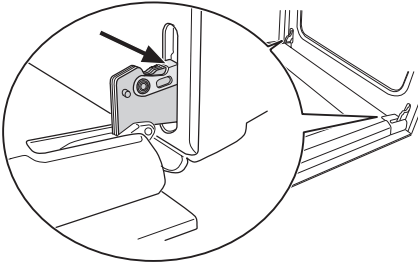
⚠ Brīdinājums Ja durvis nav noņemtas, stikla paneļu izņemšanas laikā tās var nejauši aizvērties.

⚠ Brīdinājums Pirms tīrīt stikla durvis, pārliecinieties, vai stikla paneļi ir atdzisuši. Pastāv stikla saplīšanas risks.

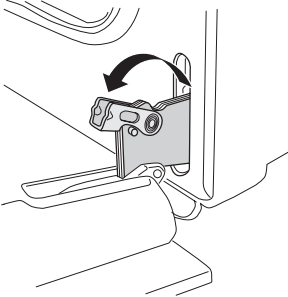
⚠ Brīdinājums Ja stikla paneļi tiek sabojāti vai ir saskrāpēti, tie kļūst trausli un var saplīst. Lai to nepieļautu, tie jānomaina. Lai iegūtu papildinformāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Cepeškrāsns durvju un stikla paneļa noņemšana

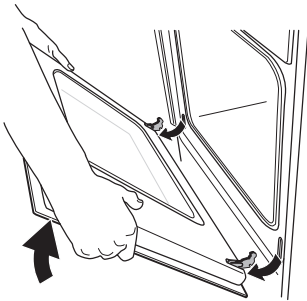
1. Atveriet pilnībā durvis un satveriet abas durvju eņģes.



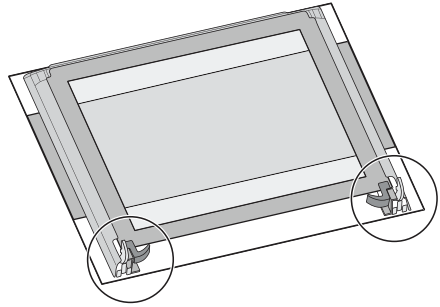
2. Paceliet un pagrieziet uz divām eņģēm esošās sviras.



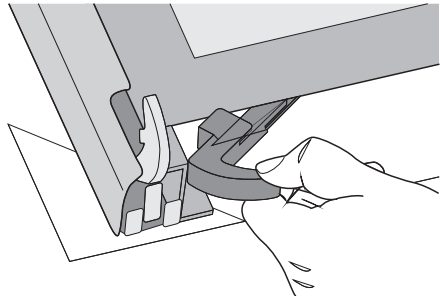
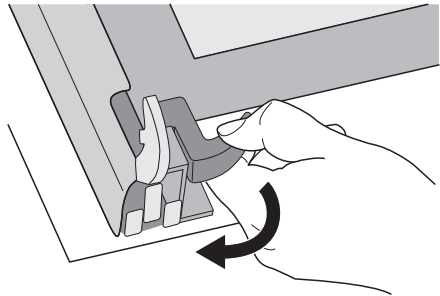
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajam atvēršanas stāvoklim (aptuveni uz pusi). Pēc tam pavelciet uz priekšu un izņemiet durvis no stiprinājuma vietas.



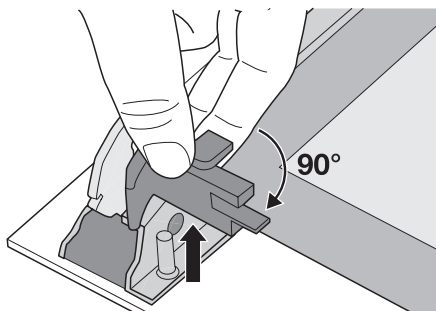
4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kurai pārklāta mīksta drāniņa.



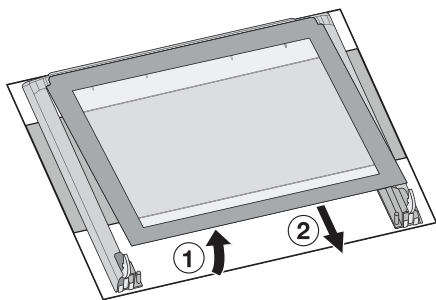
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



6. Pagrieziet 2 fiksatorus par 90° un izņemiet no to atrašanās vietām.



7. Uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.

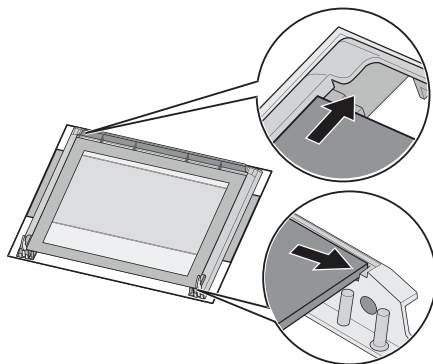


Tīriet stikla paneli ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nosusiniet.

⚠ Brīdinājums Tīriet stikla paneli tikai ar ūdeni un ziepēm. Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, traipu tīrītāji vai asi priekšmeti (piemēram, naži vai skrāpji) var sabojāt stiklu.

Cepeškrāsns durvju un stikla paneļa ievietošana

Kad tīrīšana ir pabeigta, ievietojiet atpakaļ stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Lai to paveiktu, rīkojieties, kā tas aprakstīts iepriekš, tikai šoreiz pretējā secībā. Iekšējais panelis, kas marķēts ar dekoratīvo rāmi, jāuzstāda tā, lai tā apdrukātā mala ir vērstā uz āru. Stikla panelis ir pareizi uzstādīts tad, ja pārvelkot tam ar pirkstu, nesajūsit negludumus. Ievietojiet iekšējo stikla paneli tā, kā tas parādīts attēlā.



Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze

⚠ Brīdinājums Pastāv elektrošoka bīstamība!

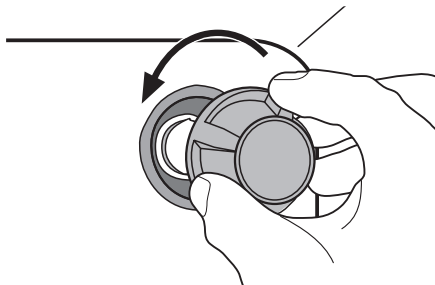
Pirms cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomainīšanas:

- Izslēdziet cepeškrāsns.
- Izņemiet mājas elektrības sadales kārbas drošinātājus vai izslēdziet atdalītāju.

i Novietojiet uz cepeškrāsns pamatnes drāniņu, lai aizsargātu spuldzi un stikla pārsegu.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomainīšana/stikla pārsega tīrīšana

1. Pagrieziet spuldzes stikla pārsegu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet to.



2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi pret 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi.
4. Uzstādiet atpakaļ spuldzes stikla pārsegu.

Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst	Cepeškrāsns nav ieslēgta	Ieslēdziet cepeškrāsns
Cepeškrāsns nesakarst	Nav iestatīts diennakts laiks	Iestatiet diennakts laiku
Cepeškrāsns nesakarst	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi	Pārbaudiet iestatījumus
Cepeškrāsns nesakarst	Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs nedarbojas atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neieslēdzas cepeškrāsns apgaismojuma spuldze	Spuldze ir bojāta	Nomainiet spuldzi
Uz pārtikas un cepeškrāsns iekšpusē parādās tvaiks un kondensācija.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti par ilgu.	Pēc pagatavošanas neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15-20 minūtēm.
Displejā tiek parādīts "12.00" un "LED"	Pārtraukums elektroenerģijas piegādē	Pulksteņa atiestate

Ja tas neizdodas, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai klientu apkalpošanas centru.

Lai sniegtu savlaicīgu un pareizu palīdzību, norādiet tālāk minētos datus. Šī informācija ir pieejama tehnisko datu plāksnītē (skatiet sadaļu "Ierīces apraksts").

- Modeļa apraksts
- Izstrādājuma numurs (PNC)
- Sērijas numurs (S.N.)

! **Brīdinājums** Ierīces remontu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis vai citas ziņošas personas.

Svarīgi Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic klientu apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa, neņemot vērā spēkā esošo garantiju.

i **Ieteikumi ierīcēm ar metāla priekšējiem paneļiem:**

Ja atverat durvis gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tās vai arī gaļas cepšanas laikā, uz durvju stikla var parādīties tvaiks.

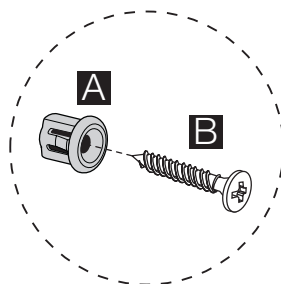
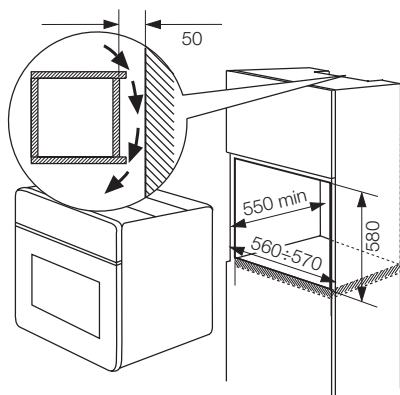
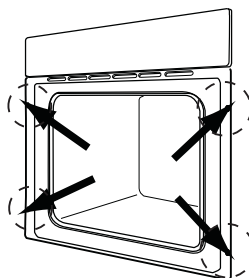
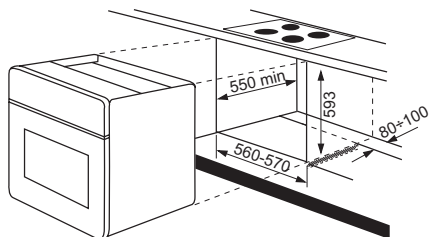
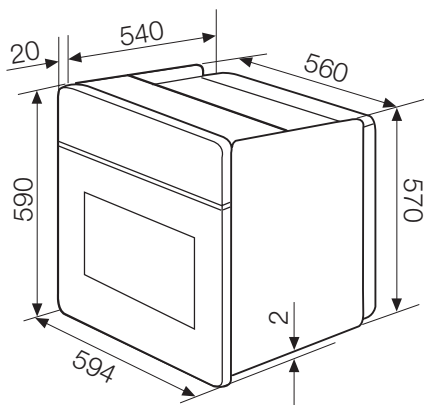
Uzstādīšana

Iebūvēšana

! **Brīdinājums** Ierīces elektrisko pieslēgumu drīkst veikt tikai kvalificēts un ziņošs elektriķis. Ja nesazināsit ar kvalificētu vai ziņošu personu, garantija tiks anulēta.

- Pirms ierīces iebūvēšanas virtuves mēbelēs pārbaudiet, vai jūsu rīcībā ir piemērots iebūvēšanas atvērums.
- Pārbaudiet, vai tiek nodrošināta aizsardzība pret elektrošoku.
- Saskaņā ar spēkā esošiem noteikumiem, visām daļām, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku, jābūt nostiprinātām tā, lai tās nevarētu noņemt, neizmantojot darbarīkus.

- Dažas ierīces daļas vada strāvu. Noslēdziet ierīci ar mēbelēm un pārbaudiet, vai nav palikušas brīvas atstarpes. Tas nepieļaus elektrošoka iespējamību, kas pretējā gadījumā varētu rasties atklāto sastāvdaļu dēļ.
- Ierīci var novietot ar tās aizmugurējo daļu un vienu sānu pusi blakus citām ierīcēm vai sienām, kuras ir augstākas. Otra puse jānovieto pret vienāda augstuma mēbelēm.
- Iebūvējamās cepeškrāsnis un plīts virsmas ir aprīkotas ar īpašām savienojumu sistēmām. Drošības apsvērumu dēļ, šīs sistēmas jāuzstāda kopā ar citām viena ražotāja izgatavotām ierīcēm.



Elektrības padeves pieslēgšana

⚠ Brīdinājums Ierīces elektrisko pieslēgumu drīkst veikt tikai kvalificēts un ziņošs elektriķis.

- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot minētos drošības norādījumus.
- Iezemējiet ierīci atbilstoši drošības nosacījumiem.
- Pārliecinieties, vai ierīces nominālais spriegums un elektrības piegādes veids atbilst mājas elektrosistēmas parametriem.
- Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas kabeli bez kontaktspraudņa.
- Jebkuru elektrību vadošu daļu drīkst uzstādīt vai nomainīt tikai klientu apkalpoša-

nas centra darbinieki vai kvalificēts tehniskās apkopes personāls.


- Uzstādiet pret elektrošoku drošu sienas kontaktlīdzi.
- Nelietojiet daudzkanālu kontaktspraudņus, savienotājus vai pagarinātājus. Pastāv ugunsgrēka izraisīšanās risks.
- Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas, ir ērti pieejams strāvas kabeļa kontaktspraudnis.
- Lai atvienotu ierīci no elektrotīkla, nesatveriet strāvas kabeli. Satveriet tikai kontaktspraudni.

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam, izmantojot ierīci, kas ļauj atvienot cepeškrāsni no tīkla un kurā starp kontaktiem ir vismaz 3 mm liels atvērums (par šādām atvienošanas ierīcēm var būt automātiskās izslēgšanās ie-

rīces, elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un drošinātāji).

- Informācija par sprieguma parametriem ir pieejama tehnisko datu plāksnītē (skatiet sadaļu "Ierīces apraksts").

Apsvērumi par vides aizsardzību

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

Iepakojšanas materiāli

Visi materiāli, kas marķēti ar apzīmējumu , ir otrreiz pārstrādājami. Atbrīvojieties no ie-

saiņojuma materiāliem to otrreizējai pārstrādei paredzētā vietā.

Atbrīvošanās no nolietotās ierīces

1. Atvainojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
2. Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
3. Sabojājiet durtiņu slēdzeni. Tas neļaus bērniem ieslēgties ierīcē. Pastāv nosmakšanas risks.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

Сведения по технике безопасности		Таблицы приготовления пищи	64
	58	Уход и чистка	66
Перед первым использованием	59	Что делать, если ...	70
Описание изделия	60	Установка	70
Ежедневное использование	60	Подключение к электросети	72
Полезные советы	63	Охрана окружающей среды	72



Право на изменения сохраняется

Сведения по технике безопасности

i С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора внимательно прочтите данное руководство перед тем, как осуществлять его установку и эксплуатацию. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройства для обеспечения безопасности.

Надлежащий порядок эксплуатации

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не размещайте и не храните на приборе или возле него огнеопасные жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или плавкие предметы (например, полимерную пленку, изделия из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к расположенным рядом с ними розеткам. Не допускайте соприкосновения соединительных кабелей с разогретой двер-

цей духового шкафа, а также их защемления при ее открывании.

- Не оставляйте в духовом шкафу содержащие жидкость блюда и продукты по окончании их приготовления, так как влага может повредить эмаль духового шкафа либо попасть внутрь шкафов.
- Во избежание травм и повреждения прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Во всех случаях обращайтесь в местный сервисный центр.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

i Примечание относительно эмалевого покрытия

Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшее в результате его эксплуатации, не влияет на пригодность прибора для его нормального и надлежащего применения. Следовательно, в контексте законодательства, регулирующего вопросы гарантийных обязательств, такое изменение не является дефектом.

Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.
- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Внутренняя поверхность прибора очень сильно нагревается во время работы. Соблюдайте осторожность и избегайте соприкосновения с какими-либо нагревательными элементами. Существует опасность получения ожогов.

- Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

Установка

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время его транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости свяжитесь с поставщиком.
- Ремонт данного прибора должны выполняться только уполномоченным специалистом официального сервисного центра. Применяйте только оригинальные запасные части.
- Эксплуатация встраиваемых приборов допускается только после их встраивания в подходящие шкафы и под столешницы, соответствующие стандартам.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики или конструкцию данного изделия. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

! **ВНИМАНИЕ!** Внимательно соблюдайте инструкции по электрическому подключению.

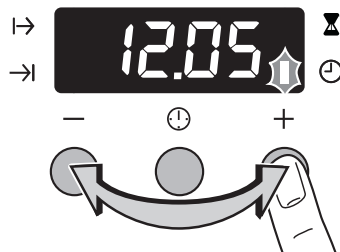
Перед первым использованием

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Установка текущего времени

i Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинается 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.

i Чтобы установить другое время, нельзя одновременно задавать автоматический режим (Продолжительность |→ или Завершение →|).

Предварительная чистка духового шкафа

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

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

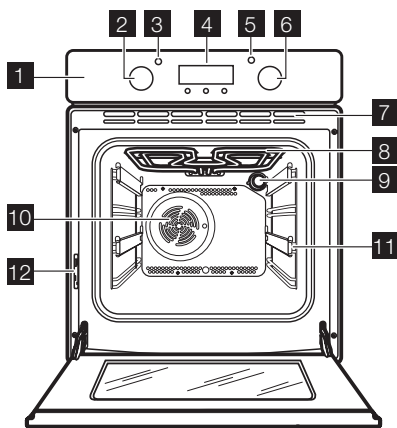
средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установив режим работы и максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности могут разогреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить проветривание помещения.

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

- **Решетка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Низкий противень для выпечки**

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

Ежедневное использование

i Для использования духового шкафа нажмите на утапливаемую ручку. После этого ручка выйдет из панели.

Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата. Во время работы духового шкафа горит индикатор включения. Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей


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.
 Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого 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.

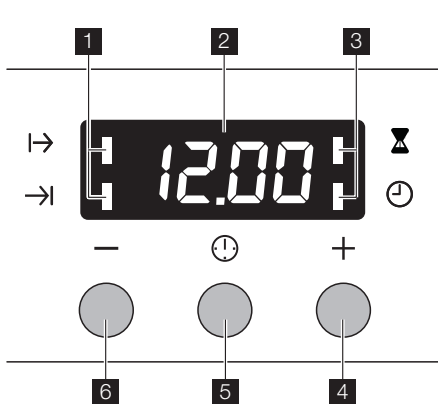
прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

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.

Функция духового шкафа	Назначение
 <p>Пицца</p>	<p>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.</p>

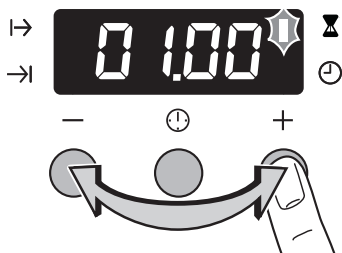
Дисплей




- 1 Индикаторы функций
- 2 Дисплей времени
- 3 Индикаторы функций
- 4 Кнопка "+"
- 5 Кнопка выбора функции
- 6 Кнопка "-"

Выбор функций часов

1.






Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не загорится соответствующий индикатор.

2. Чтобы задать время для режима "Таймер" , "Продолжительность" \rightarrow или "Завершение" \rightarrow , используйте кнопку "+" или "-".

Загорается индикатор соответствующего режима.

По истечении установленного времени начинается мигать индикатор соответствующего режима, и в течение 2 минут подается звуковой сигнал

-  При использовании режимов "Продолжительность" \rightarrow и "Завершение" \rightarrow духовой шкаф отключается автоматически.
3. Чтобы отключить сигнал, нажмите любую кнопку.

Функция часов	Назначение
 <p>Время суток</p>	<p>Отображает время. Для установки, изменения или проверки времени суток.</p>
 <p>Таймер</p>	<p>Для задания времени обратного отсчета. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</p>
\rightarrow <p>Продолжительность</p>	<p>Служит для установки времени работы духового шкафа.</p>
\rightarrow <p>Завершение</p>	<p>Для установки времени выключения функции духового шкафа.</p>

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" \rightarrow и "Завершение" \rightarrow |, если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" \rightarrow |, а затем "Завершение" \rightarrow |.

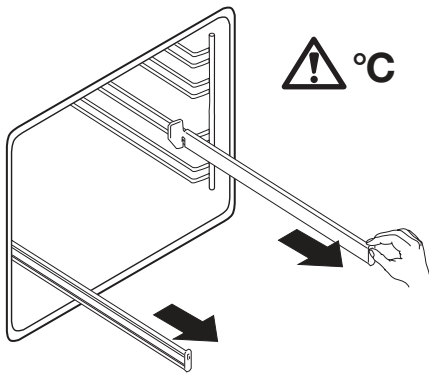
Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ". Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

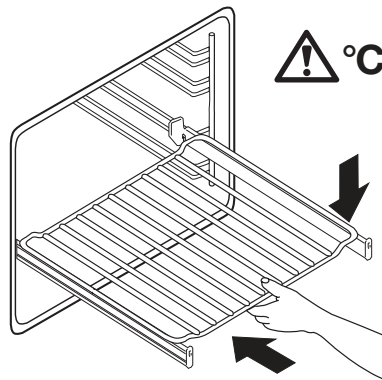
Телескопические держатели решеток

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.

Полезные советы

! **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

i Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежно-

стей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.

- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.
- 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.

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.

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.

Таблицы приготовления пищи

Вес (кг)	Продукты питания	Режим духового шкафа	Уровень	Температура духового шкафа (°C)	Продолжительность приготовления (мин)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / Говядина		2	190	70-100

Вес (кг)	Продукты питания	Режим духового шкафа	Уровень	Температура духового шкафа (°C)	Продолжительность приготовления (мин)
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные Перец Томаты/Жареный картофель		2	190	50-70
	Торты-полуфабрикаты		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

Приготовление на гриле

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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах	
	Порций	г	Уровень	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные 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
Горячие бутерброды	4-6	/	3	250	5-7	/

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Порций	г	Уровень ☰	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
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		Время приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень ☰	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Мясной рулет (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
Перепел	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
шт. Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Рыба ломтиками	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Пицца

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

БЛЮДО	Режим "Пицца"		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	темп. °C		
Большая пицца	1	200	15~25	на плоском противне для выпечки
Маленькая пицца	1	200	10~20	на плоском противне для выпечки или на решетке духового шкафа
Булочки	1	200	15~25	на плоском противне для выпечки

Уход и чистка

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.

! **ВНИМАНИЕ!** Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.

⚠ ВНИМАНИЕ! При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

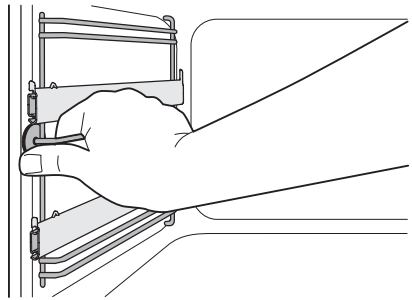
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- 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 давайте 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!

Держатели решеток

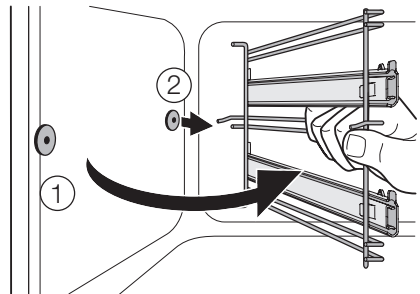
При чистке боковых стенок можно снять держатели решеток.

Снятие держателей решеток

1. Потяните переднюю часть направляющих от боковой стенки.



2. Потяните направляющие от задней стороны боковой стенки, чтобы снять держатели решеток.



Установка держателей решеток

Установите держатели решеток в обратной последовательности.

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

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

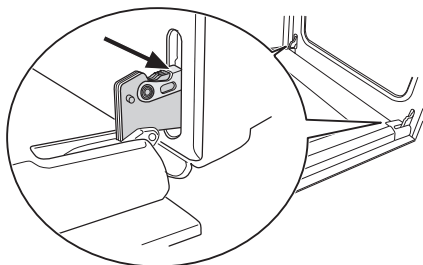
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, не сняв ее заранее.

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем чистить стеклянную дверцу. Стекло может треснуть.

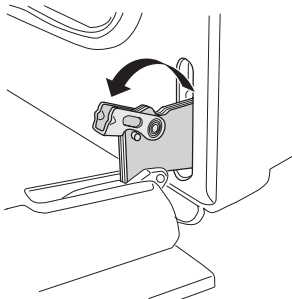
! **ВНИМАНИЕ!** Если стеклянные панели дверцы повредятся или поцарапаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Во избежание этого их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

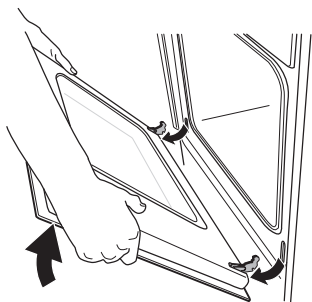
1. Откройте дверцу до упора и возьмитесь за обе петли.



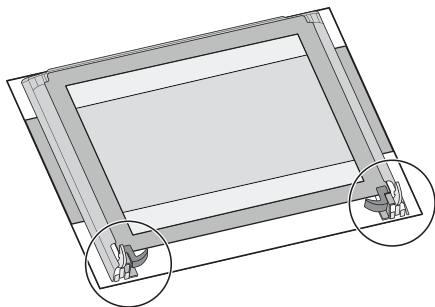
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



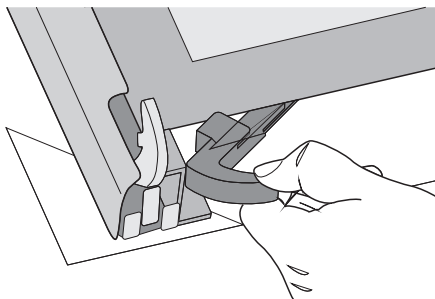
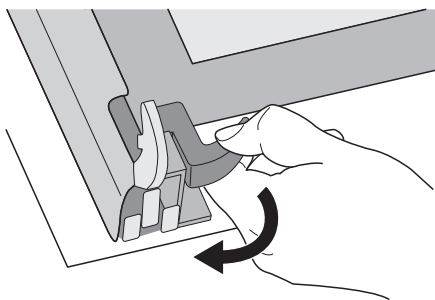
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните ее вперед из своего гнезда.



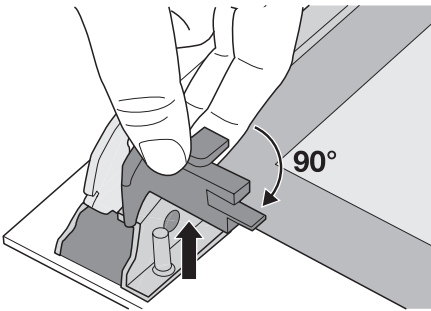
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ветошь.



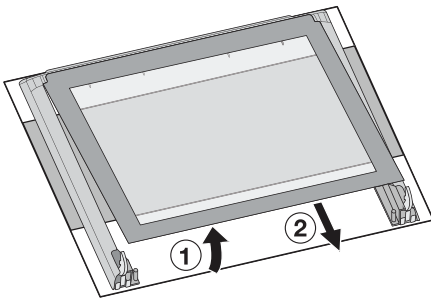
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннее стекло.



6. Поверните 2 фиксатора на 90° и снимите их.



7. Осторожно поднимите и снимите стеклянную панель.



Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно протрите ее.

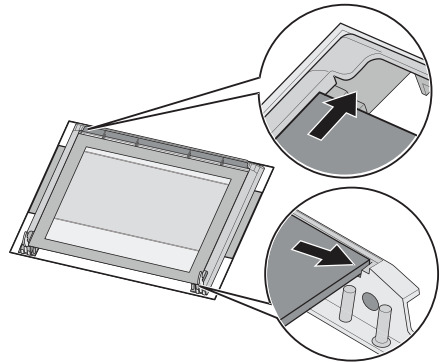
- !** **ВНИМАНИЕ!** Мойте стеклянную панель только водой с мылом. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите на место стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Декорированную внутреннюю панель с декоративной рамкой следует устанавливать рисунком наружу духового шкафа. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла не ощущается шероховатости поверхности.

Вставьте внутреннее стекло в соответствующие гнезда, как показано на рисунке.



Лампочка освещения духового шкафа

- !** **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

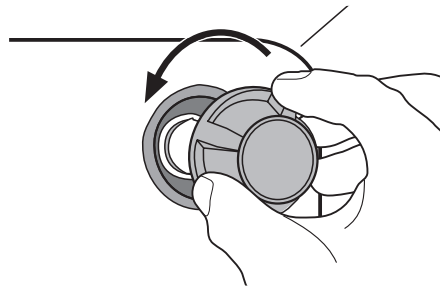
Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

- i** Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.



2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.

4. Установите стеклянный плафон.


Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не установлено время суток	Настройте часы
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не выполнены необходимые настройки	Проверьте настройки
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут
Дисплей показывает "12.00" и светодиодный индикатор	Было отключено питание	Настройте часы


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

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эти сведения приведены на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или компетентное лицо.


ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

 **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

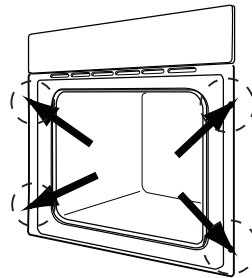
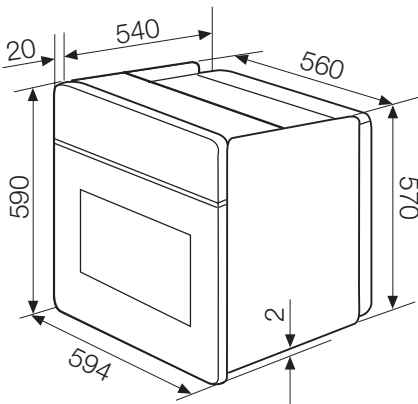
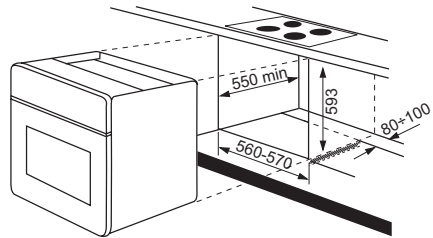
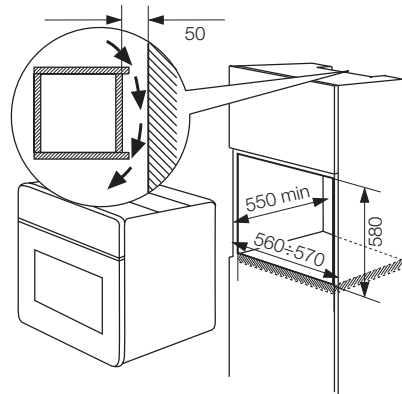
Установка

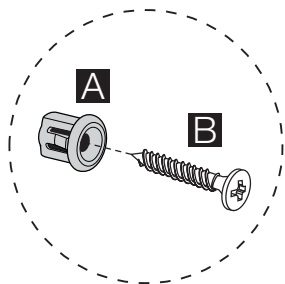
Встраивание прибора

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным специалистом. В случае, если вы не обратились к лицу, обладающему соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.

- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие защиту от ударных воздействий должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.
- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавливать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до элементов прибора, находящихся под напряжением.
- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.
- Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.






Подключение к электросети

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

- Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами этих мер безопасности.
- Заземление прибора должно быть выполнено в соответствии с требованиями по безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром без вилки.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электро-розетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитный автоматический выключатель, защитный выключатель, срабатывающий в случае утечки на землю, или плавкий предохранитель.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").


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 сможете 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

Материалы, помеченные символом , могут быть подвергнуты вторичной переработке. Для обеспечения вторичной переработки упаковки помещайте ее в специальные мусорные контейнеры.

Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушья.

www.electrolux.com

www.electrolux.com.al

www.electrolux.lv

www.electrolux.lt

www.electrolux.ru

www.electrolux.com.tr