



upute za uporabu
Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Štednjak
Кухонная плита
Плита

EKC513517

Electrolux. Thinking of you.

Podijelite s nama i druge misli na www.electrolux.com

SADRŽAJ

Informacije o sigurnosti	2	Pećnica - Funkcije sata	9
Opis proizvoda	5	Pećnica - Korištenje pribora	10
Prije prve uporabe	6	Pećnica - korisni savjeti	11
Ploča - svakodnevna uporaba	6	Pećnica - čišćenje i održavanje	19
Ploča - korisni savjeti	7	Rješavanje problema	22
Ploča - čišćenje i održavanje	8	Postavljanje	23
Pećnica - svakodnevna uporaba	8	Briga za okoliš	24

Zadržava se pravo na izmjene



INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte ove upute:

- radi vaše vlastite sigurnosti i sigurnost vaše imovine
- radi zaštite okoliša
- radi pravilnog rada uređaja.

Isto tako, uvijek čuvajte ove upute s uređajem ako ga premješate ili prodajete. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja uzrokovana nepravilnim postavljanjem i korištenjem uređaja.

SIGURNOST DJECE I SLABIJIH OSOBA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Držite sva pakiranja dalje od dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja ili tjelesne ozljede.
- Držite djecu i životinje dalje od uređaja dok su vrata otvorena ili uređaj radi. Postoji opasnost od ozljeda ili drugih trajnih oštećenja.
- Ako uređaj ima funkciju Roditeljske blokade ili Blokiranje tipki, koristite ih. Sprječava djecu i životinje od slučajnog pokretanja uređaja.

OPĆA SIGURNOST

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja. Postoji opasnost od ozljeda i oštećenja uređaja.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok radi.
- Nakon svake uporabe isključite uređaj.

POSTAVLJANJE

- Uvjeti podešavanja za ovaj uređaj navedeni su na oznaci (ili nazivnoj pločici).
- Samo ovlašteni serviser može postaviti i priključiti uređaj. Obratite se ovlaštenom servisnom centru. Time ćete izbjeći opasnost od strukturnog oštećenja ili tjelesnih ozljeda.
- Uvjerite se da uređaj nije oštećen tijekom transporta. Ne priključujte oštećeni uređaj. Ako je potrebno, obratite se dobavljaču.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i prevlake iz uređaja prije prvog korištenja. Ne skidajte nazivnu pločicu. To može poništiti jamstvo.
- U potpunosti se pridržavajte zakona, odredbi, smjernica i normi na snazi u zemlji u kojoj koristite uređaj (sigurnosnih propisa, pravila o recikliranju, pravila o električnoj ili plinskoj sigurnosti, itd.).
- Pazite prilikom pomicanja uređaja. Uređaj je vrlo težak. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Ne povlačite uređaj za ručku.
- Provjerite je li uređaj tijekom postavljanja isključen iz električne mreže (ako postoji).
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.

SPAJANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

- Samo ovlašteni serviser može postaviti i priključiti uređaj. Obratite se ovlaštenom servisnom centru. Time ćete izbjeći opasnost od strukturnog oštećenja ili tjelesnih ozljeda.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Pazite da električni podaci na nazivnoj pločici budu u skladu s napajanjem u vašem kućanstvu.
- Informacije o naponu su na nazivnoj pločici.
- Morate imati ispravne uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na navijanje izvaditi iz držača), prekidače uzemljenja i sklopke.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućava iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Dijelovi za zaštitu od strujnog udara moraju biti pričvršćeni tako da ih se ne može odvojiti bez alata.
- Obvezno koristite pravilno postavljenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Pri spajanju uređaja na glavno napajanje pazite da se kabeli ne dodiruju ili ne budu u blizini topline vrata uređaja.
- Nemojte koristiti višeputne utikače, konektore i produžne kabele. Postoji opasnost od požara.
- Pazite da ne zgnječite ili uzrokuje oštećenje glavnog utikača (ako postoji) i kabela iza uređaja.
- Osigurajte da se glavnom spoju nakon postavljanja može lako pristupiti.
- Nemojte povlačiti za električni kabel kako biste iskopčali uređaj. Uvijek povucite utikač (ako postoji).
- Nemojte mijenjati ili zamjenjivati glavni kabel. Obratite se servisnom centru.

UPORABA

- Uređaj koristite samo za pripremu jela u domaćinstvu. Ne koristite uređaj u komercijalne ili industrijske svrhe. Na taj ćete način spriječiti fizičke ozljede ili oštećenje imovine.
- Uvijek nadzirite uređaj dok radi.
- Uvijek stanite podalje od uređaja kada otvarate vrata dok je uređaj u radu. Osloba-

da se vruća para. Postoji opasnost od opekline.

- Ne koristite uređaj ako je u kontaktu s vodom. Ne koristite uređaj mokrim rukama.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Tijekom korištenja površina za kuhanje na uređaju se zagrijava. Postoji opasnost od opekline. Ne stavljajte metalne predmete, na primjer pribor za jelo ili poklopce, na površinu za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Tijekom korištenja unutrašnjost uređaja se zagrijava. Postoji opasnost od opekline. Prilikom umetanja ili uklanjanja dodatnog pribora ili zdjela koristite rukavice.
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi za grijavaju se tijekom uporabe. Pripazite da ne dodirujete grijače. Malu djecu treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka. Postoji opasnost od požara.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene u zapaljive proizvode i/ili predmete koji se mogu rastopiti (izrađene od plastike ili aluminija) u, pored ili na uređaj. Postoji opasnost od eksplozije ili požara.
- Zone za kuhanje postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Zone za kuhanje ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje ispari sav sadržaj. To može dovesti do oštećenja posuđa i površine ploče za kuhanje.
- Ako predmeti ili posuđe padnu na površinu ploče za kuhanje, površina se može oštetiti.
- Ne stavljajte vruće posuđe pored upravljačke ploče jer toplina može dovesti do oštećenja uređaja.
- Pazite pri uklanjanju ili postavljanju pribora kako biste izbjegli oštećenje emajla na uređaju.
- Posuđe od lijevanog željeza, lijevanog aluminija ili s oštećenim dnom može kod

pomicanja ogrebatu površinu ploče za kuhanje.

- Gubitak boje na emajlu pećnice nema utjecaj na rad uređaja.
- Za sprečavanje oštećenja ili gubitak boje emajla:
 - ne postavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ih aluminijskom folijom;
 - ne stavljajte vruću vodu izravno na uređaj;
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- Ne pritiščite otvorena vrata.
- U odjeljak ispod pećnice ne stavljajte zapaljive materijale. Ondje držite samo pribor otporan na toplinu (ako postoji).
- Ne prekrivajte izlaze za paru na pećnici. Nalaze se na stražnjoj strani gornje površine (ako postoje).
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte ništa što bi se moglo otopiti.
- Ako je površina napukla, odspojite napajanje. Postoji opasnost od električnog udara.
- Nemojte pod posude postavljati materijale koji provode toplinu (npr. tanke metalne mrežice ili provodnike topline presvučene metalom). Prekomjerno isijavanje topline može oštetiti površinu za kuhanje.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije provođenja održavanja provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od opekline. Postoji opasnost puknuća staklenih ploča.
- Uređaj uvijek mora biti čist. Nakupine masnoće ili drugi ostaci hrane se mogu zapaliti.
- Redovno čišćenje sprječava propadanje površinskog materijala.
- Za vašu osobnu sigurnost i sigurnost vašeg vlasništva uređaj čistite samo sapunom. Nemojte koristiti zapaljive proizvode ili proizvode koji mogu prouzročiti koroziju.

- Nemojte uređaj čistiti čistačima na paru, uređajima pod visokim tlakom, oštrim predmetima, abrazivnim sredstvima za čišćenje, spužvama za struganje i odstranjivačima mrlja.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite upute proizvođača. Grijače i senzor termostata (ako postoji) ne prskajte nikakvim sredstvima.
- Nemojte čistiti staklena vrata abrazivnim sredstvima za čišćenje ili metalnom strugalicom. Površina otporna na toplinu unutarnjeg stakla može se razbiti i puknuti.
- Ako su stakla oštećena, postaju slaba i mogu se razbiti. Morate ih zamijeniti. Obratite se servisnom centru.
- Pazite pri skidanju vrata s uređaja. Vrata su teška.
- Žaruljice korištene u ovom uređaju posebne su žaruljice odabrane za korištenje samo na kućanskim aparatima. Ne mogu se koristiti za potpuno ili djelomično osvjetljavanje prostorija.
- Ako je potrebno zamijeniti žaruljicu, koristite žaruljicu iste snage i posebno namijenjenu samo za kućanske aparate.
- Prije zamjene žaruljice pećnice isključite uređaj iz mrežnog napajanja. Postoji opasnost od električnog udara. Pustite da se uređaj ohladi. Postoji opasnost od opekline.
- Ne čistite katalitički premaz.

SERVISNI CENTAR

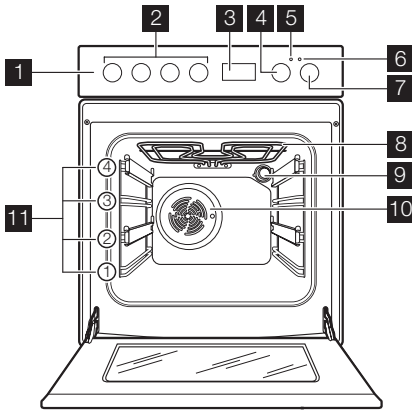
- Samo ovlaštenu servisera može postaviti i priključiti uređaj. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

ODLAGANJE UREĐAJA

- Kako biste spriječili opasnost od fizičkih ozljeda ili oštećenja:
 - Isključite ga iz mrežnog napajanja.
 - Prerežite glavni kabel i bacite ga.
 - Bacite kvaku na vratima. Ovo će spriječiti da djeca ili male životinje budu zatvoreni unutar uređaja. Postoji opasnost od gušenja.

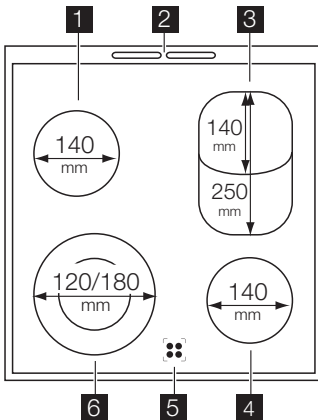
OPIS PROIZVODA

OPĆI PREGLED



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Tipke za upravljanje pločom
- 3** Elektronički programator
- 4** Regulator temperature
- 5** Indikator temperature
- 6** Indikator napajanja
- 7** Tipka za odabir funkcija pećnice
- 8** Roštilj
- 9** Žarulja pećnice
- 10** Ventilator
- 11** Položaji polica

IZGLED POVRŠINE ZA KUHANJE



- 1** Jednostruko polje za kuhanje 1200 W
- 2** Okrugli ulaz za zrak
- 3** Jednostruko/okruglo polje za kuhanje 1100/900 W
- 4** Jednostruko polje za kuhanje 1200 W
- 5** Prikaz preostale topline (4 žaruljice)
- 6** Dvostruko polje za kuhanje 1700/700 W

DODATNI DIJELOVI PEĆNICE

- **Polica pećnice (rešetka)**
Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.
- **Plitki lim za pečenje kolača**
Za kolače i sitno pecivo.
- **Duboka posuda za pečenje mesa**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili za sakupljanje masnoće.

• Ladica za pohranu

Ispod kućišta pećnice nalazi se ladica za pohranu.



Upozorenje Kada uređaj radi, ladica za pohranu može postati topla.

PRIJE PRVE UPORABE

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

! **Pozor** Kada otvarate vrata pećnice, uvijek držite ručku u sredini.

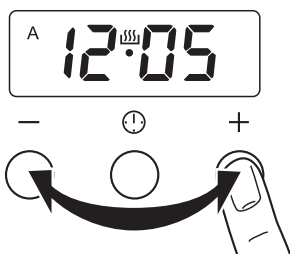
POČETNO ČIŠĆENJE

- Izvadite sve dijelove iz uređaja.
- Očistite uređaj prije prve upotrebe.

! **Pozor** Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje! Ona mogu oštetiti površinu. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

POSTAVLJANJE VREMENA

i Pećnica radi samo ako je postavljeno točno vrijeme.



Nakon priključivanja uređaja na napajanje ili nakon prekida napajanja, zaslon automatski počinje treptati.

PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

Ponovno pritisnite tipku za odabir. Uključuje se simbol aktivnog tajmera. Za postavljanje vremena koristite gumbе „+“ ili „-“. Nakon otprilike 5 sekundi treptanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

i Za promjenu sata ne smijete isto-vremeno postaviti automatsku funkciju (Trajanje ili Završetak).

PREDZAGRIJAVANJE

1. Postavljanje funkcije i maksimalne temperature.
2. Pustite uređaj da radi bez hrane približno 1 sat.
3. Postavljanje funkcije i maksimalne temperature.
4. Pustite uređaj da radi bez hrane približno 10 minuta.
5. Postavljanje funkcije i maksimalne temperature.
6. Pustite uređaj da radi bez hrane približno 10 minuta.

Ovo je radi spaljivanja ostataka u uređaju. Uređaj postaje topliji nego inače. Prilikom predzagrijavanja uređaja po prvi put, uređaj može dimiti i imati miris. Ovo je uobičajeni učinak. Osigurajte dovoljan protok zraka.

POSTAVKE TEMPERATURE

i Indikatori polja za kuhanje (vidi "Opći pregled") prikazuju koje ste polje odabrali.


Okretni regulator	Funkcija
	Prekidač za dvostruko polje
1-9	Postavke temperature (1 = najniža temperatura; 9 = najviša temperatura) Polovične postavke dostupne su između postavki 1 i 9.

1. Postavite regulator na željenu temperaturu.
2. Za dovršavanje postupka kuhanja okrenite regulator na položaj "0".

🌿 Da biste smanjili potrošnju energije, koristite preostalu toplinu. Isključite zo-

nu za kuhanje približno 5-10 minuta prije dovršetka postupka kuhanja.

KORIŠTENJE DVOSTRUKOG POLJA

 **Upozorenje** Za postavljanje dvostrukog polja na uključeno okrenite regulator s dvostrukim poljem u desno (ne okrećite ga kroz položaj zaustavljen).


1. Okrenite regulator udesno, na položaj 9 i na simbol dvostruke zone. Osjetit ćete neznatan otpor.
2. Vratite natrag na željenu postavku.

3. Nakon dovršetka kuhanja vratite u položaj OFF (Isključeno).

 Za kasnije ponovno korištenje dvostruke zone uključite veći prsten.


INDIKATOR PREOSTALE TOPLINE

Indikator preostale topline uključuje se kada je polje za kuhanje vruće.

 **Upozorenje** Opasnost od opekline uslijed preostale topline!


PLOČA - KORISNI SAVJETI

POSUĐE ZA KUHANJE

-  • Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.
- Posuđe od čeličnog emajla ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

- Posuđe za kuhanje stavite na polje za kuhanje prije uključivanja.
- Polja za kuhanje isključite prije završetka kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Dno posuđe i polje za kuhanje trebali bi biti jednake veličine.

UŠTEDA ENERGIJE

-  • Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcem.


PRIMJERI PRIMJENE ZA KUHANJE

Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.


Stupnj evi kuhanj a	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti
1	Održite kuhanu hranu toplom	po potrebi	Pokriti
1-2	Holandski umak, otopiti: maslac, čokoladu, želatinu	5 – 25 min	Povremeno promiješajte
1-2	Zgušnjavanje: mekani omeleti, pržena jaja	10 – 40 min	Kuhajte poklopljeno
2-3	Vreti rižu i jela na mlijeku, zagrijavanje gotovih obroka	25 – 50 min	Dodati najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješati
3-4	Povrće, ribu, meso kuhati na pari	20 – 45 min	Dodajte nekoliko žlica tekućine
4-5	Krumpiri kuhani na pari	20 – 60 min	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira
4-5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha	60 – 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci
6-7	Lagano pržiti: sitno izrezane sastojke u umaku, teleći Cordon-bleu, kotlete, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetru; zgušnjavanje umaka; prženje jaja, palačinki, uštipaka	po potrebi	Okrenuti kada prođe pola vremena kuhanja

Stupj evi kuhanj a	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti
7-8	Jako pržiti, isjeckano meso, odresci od butine, odresci	5 – 15 min	Okrenuti kada prođe pola vremena kuhanja
9	Kuhati velike količine vode, kuhati tjesteninu, popržiti meso (gulaš, pečenja u loncu), duboko pržiti krumpiriće		

PLOČA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

Očistite uređaj nakon svake uporabe. Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.


 Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Za uklanjanje prljavštine:

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U suprotnom, prljavština može uzrokovati oštećenje uređaja. Koristite posebni strugač za staklo. Stavite strugač na staklenu površinu pod oštrim kutom i pomičite oštricom po površini.
- **Uklonite nakon što je uređaj dovoljno hladan:** krugove od vapnenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, metalnosjajne promjene boje. Koristite posebno sredstvo za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika.

- Očistite uređaj vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje.
- Na kraju, **prebrišite uređaj čistom krpom.**

PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE UREĐAJA






- Okrenite tipku funkcija pećnice na funkciju pećnice. Indikator napajanja uključuju se tijekom rada uređaja.
- Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu. Kontrolna žaruljica temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.

- Za isključivanje uređaja, okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Off (isklj.).

SIGURNOSNI TERMOSTAT

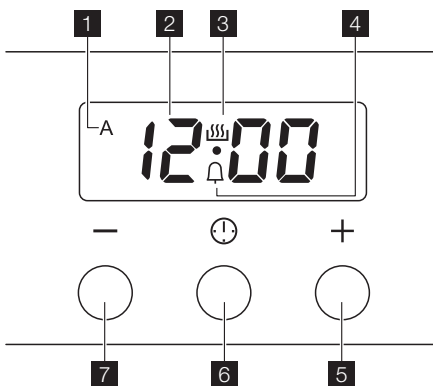
Radi izbjegavanja opasnog pregrijavanja (uslijed nepravilne uporabe uređaja ili neispravnih sastavnih dijelova), pećnica je opremljena termostatskim osiguračem koji prekida dovod struje. Pećnica će se ponovno automatski uključiti čim se temperatura snizi.

FUNKCIJE PEĆNICE

Funkcija pećnice		Uređaj
0	Položaj „isključeno“ (OFF)	Uređaj je isključen (OFF).
	Žarulja pećnice	Uključuje se i bez funkcije pečenja.
	Gornji+donji grijač	Grijanje pomoću gornjeg i donjeg elementa. Za pečenje i prženje na jednoj razini.
	Donji grijaći element	Toplina samo iz donjeg dijela pećnice. Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice.
	Forsirani vrući zrak	Za istovremeno pečenje nekoliko različitih jela. Za spremanje kućno pravljenih voćnih sirupa i sušenje gljiva ili voća.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više policama, bez miješanja okusa.
	Produljeno roštiljanje	Uključuje se cijeli element roštilja. Roštiljanje tanjih komada u većim količinama. Za pripremu tostova. Najviša temperatura za tu funkciju je 210°C.
	Turbo roštilj	Grijač i ventilator rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane. Za pečenje velikih komada mesa. Najviša temperatura za tu funkciju je 210°C.
	Funkcija Pizza	Donji grijač izravno grije dno pizze, bureka ili pite, dok ventilator omogućuje kruženje zraka koje peče nadjev pizze ili pite.
	Odmrzavanje	Otpaja zamrznute namirnice. Tipka regulatora temperature mora biti u položaju off (isključeno).

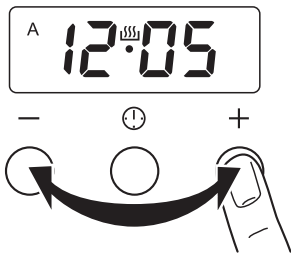
PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

ELEKTRONSKI PROGRAMATOR




- 1 Indikator Trajanja i Završetka
- 2 Prikaz vremena
- 3 Indikator aktivnosti uređaja za podešavanje vremena kuhanja
- 4 Indikator Zvučnog alarma
- 5 Tipka „+“
- 6 Tipka za odabir
- 7 Tipka „+“

POSTAVLJANJE FUNKCIJA SATA




1. Pritisćite tipku za odabir dok ne počne treptati indikator željene funkcije.

2. Za postavljanje sata za Nadglednik minuta , Trajanje **dur** ili Završetak **End** koristite tipke „+“ ili „-“. Uključuje se odgovarajuća funkcija. Za funkcije Završetak ili Trajanje uključuje se i **A**.

Nakon dovršetka postavljenog vremenskog razdoblja zatrepstat će indikator funkcije i na dvije minute se uključuje zvučni signal.

- i** Nakon dovršetka funkcija Trajanje i Završetak pećnica se automatski isključuje.
3. Za prekid zvučnog signala pritisnite bilo koju tipku.

Funkcija sata		Upotreba
	Nadglednik minuta	Postavljanje vremena odbrojavanja (od 1 minute do 23 sata i 59 minuta). Nakon dovršetka odabranog razdoblja oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice.
dur	Trajanje	Postavljanje vremena rada pećnice (od 1 minute do 10 sati).
End	Završetak	Postavljanje vremena rada pećnice (od 1 minute do 10 sati).

- i** Trajanje i Završetak mogu se koristiti istovremeno ako se pećnica poslije treba automatski uključiti ili isključiti. U tom slučaju najprije postavite Trajanje, a zatim Završetak.

PONIŠTAVANJE FUNKCIJA SATA

1. Pritisćite tipku za odabir dok se ne upali indikator željene funkcije.
2. Istovremeno pritisnite tipke „-“ i „+“. Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

PROMJENA ZVUČNOG SIGNALA

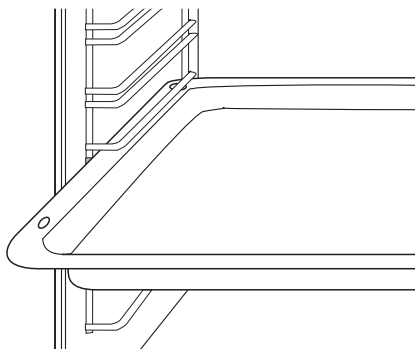
1. Da biste preslušali odabrani zvučni signal, pritisnite i držite tipku „-“.
 2. Pritisćite „-“ za promjenu signala.
 3. Otpustite tipku „-“. Novi zvučni signal bit će zadnji ton koji ste postavili.
- Nakon isključivanja uređaja iz napajanja, ili nakon prekida napajanja, uređaj se vraća na tvornički zadan zvučni signal.

PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

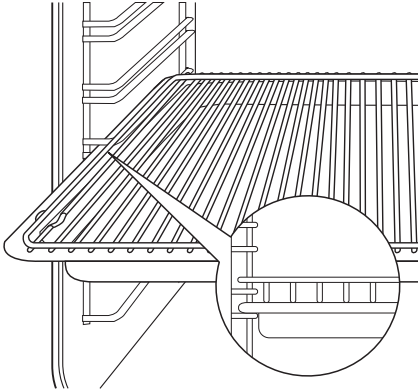
- !** **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

STAVLJANJE PRIBORA ZA PEĆNICU

Pribor koji se gura u pećnicu stavite tako da dvostruki rubovi budu sa stražnje strane pećnice i okrenuti prema dolje. Pribor grunite između vodilica na jednoj od razina u pećnici.



Umetanje police pećnice i duboke posude za pečenje mesa zajedno

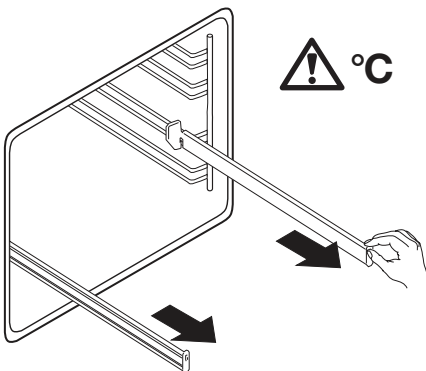


Stavite полицu na duboku posudu za pečenje. Gurnite duboku posudu za pečenje mesa između vodilica na jednoj od razina u pećnici.

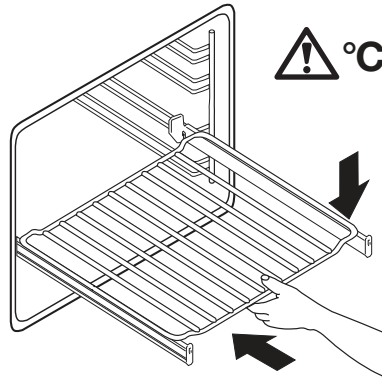
SKLOPIVI NOSAČI ZA POLICE

Na razinama 2 i 4 instalirani su sklopivi nosači. Pomoću sklopivih nosača možete lakše postavljati i vaditi police.

1. Potpuno izvucite desni i lijevi sklopivi nosač policia.



2. Stavite police na nosače i pažljivo ih potisnite u pećnicu.



- ⚠ **Upozorenje** Nemojte pokušavati zatvarati vrata pećnice ako se sklopivi nosači policia ne nalaze sasvim u unutrašnjosti pećnice. Time biste mogli oštetiti emajl i staklo na vratima.

- ⚠ **Upozorenje** Sklopivi nosači i drugi pribor pri radu pećnice se jako griju. Nosite rukavice za pećnicu.

PEĆNICA - KORISNI SAVJETI

- ⚠ **Pozor** Za vrlo vlažne kolače koristite duboku plitvicu. Voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje na emajlu.
- Pećnica ima četiri razine za policu. Brojite razine za policu od dna pećnice.

- Možete peći različita jela na dvije razine istovremeno. Stavite police na 1. i 3. razinu.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom

pečenja, uvijek stojte podalje od vrata uređaja. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite uređaj na 10 minuta.

- Nakon svakog korištenja uređaja obrišite vlagu.
- Nemojte postavljati nikakve predmete izravno na dno uređaja i prilikom pečenja ih ne prekrivajte aluminijskom folijom. Ovo može promijeniti rezultate pečenja i oštetiti prevlaku od emajla.

PEČENJE KOLAČA

- Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.
- Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što prođu 3/4 vremena pečenja.
- Ako u pećnicu istovremeno stavite dvije plitice za pečenje, jedna razina za policu između njih treba ostati prazna.

ZA PEČENJE MESA I RIBE

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.

- Kod vrlo masnih jela koristite posudu za sakupljanje masnoće kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.
- Kako biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u posudu za sakupljanje masnoće. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.

VRIJEME PRIPREME

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.

U početku pratite pripremu hrane dok ne steknete određeno iskustvo. Pri korištenju uređaja pokušajte pronaći najbolje postavke (temperature, trajanja itd.) za svoje posuđe, recepte i količine.

GORNJI+DONJI GRIJAČ

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Prutići	250	emajlirano	3	-	150	25-30
Nedizano tijesto	1000	emajlirano	2	10	160-170	30-35
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	2000	emajlirano	3	-	170-190	40-50
Pita od jabuka	1200+1200	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Sitni kolači	500	emajlirano	2	10	160-180	25-30
Dizano tijesto bez masti	350	1 okrugla plitica od aluminija (promjer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Sočni kolač	1500	emajlirano	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Pile, cijelo	1350	polica pećnice na razini 2, plitica za pečenje na razini 1	2	-	200-220	60-70
Polovica pileta	1300	polica pećnice na razini 3, plitica za pečenje na razini 1	3	-	190-210	30-35
Svinjski kotlet	600	polica pećnice na razini 3, plitica za pečenje na razini 1	3	-	190-210	30-35
Tanko dizano tijesto	800	emajlirano	2	20	230-250	10-15
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	1200	emajlirano	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emajlirano	2	10-15	200-220	30-40
Torta od sira	2600	emajlirano	2	-	170-190	60-70
Švicarski kolač od jabuka	1900	emajlirano	1	10-15	200-220	30-40
Božićni kolač	2400	emajlirano	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrugla plitica (promjer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Seljački kruh	750+750	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumunjski kolač od dizanog tijesta	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Slatko pecivo s kvascem	800	emajlirano	2	10-15	200-210	10-15
Biskvit	500	emajlirano	1	10	150-170	15-20
Puslice	400	emajlirano	2	-	100-120	40-50
Posuti kolač	1500	emajlirano	3	10-15	180-190	25-35
Kolač od dizanog tijesta	600	emajlirano	3	10	160-170	25-35
kolač od maslaca	600	emajlirano	2	10	180-200	20-25

1) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici za 7 minuta.

2) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici za 10 minuta.

3) Radi predzagrijavanja postavite temperaturu na 250°C.

VRUĆI ZRAK

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme zagrijavanja (minute)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Prutići	250	emajlirano	3	10	150-160	20-30
Prutići	250 + 250	emajlirano	1/3	10	140-150	25-30
Prutići	250 + 250 + 250	emajlirano	1/2/4	10	150-160	30-35
Nedizano tijesto	1000	emajlirano	2	10	150-160	30-40
Nedizano tijesto	1000 + 1000	emajlirano	1/3	10	140-150	45-55
Nedizano tijesto	1000 + 1000 + 1000	emajlirano	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	2000	emajlirano	3	10	170-180	40-50
Pita od jabuka	1200 + 1200	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Sitni kolači	500	emajlirano	3	10	140-150	30-35
Sitni kolači	500 + 500	emajlirano	1/3	10	140-150	25-30

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme zagrijavanja (minute)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Sitni kolači	500 + 500 + 500	emajlirano	1/2/4	10	150-160	25-30
Dizano tijesto bez masti	350	1 okrugla plitica od aluminija (promjer: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Sočni kolač	1200	emajlirano	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Pile	1400	polica pećnice na razini 2, plitica za pečenje na razini 1	2	-	170-190	50-60
Svinjski kotlet	600	polica pećnice na razini 3, plitica za pečenje na razini 1	3	-	180-200	30-40
Tanko dizano tijesto	800	emajlirano	2	15	230-250	10-15
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	1200	emajlirano	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emajlirano	1/3	-	180-200	50-60
Torta od sira	2600	emajlirano	2	-	150-170	60-70
Švicarski kolač od jabuka	1900	emajlirano	3	15	180-200	30-40
Božićni kolač	2400	emajlirano	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrugla plitica (promjer: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Seljački kruh	750+750	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Rumunjski kolač od dizanog tijesta	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Slatko pecivo s kvascem	800	emajlirano	3	10	180-200	10-15
Slatko pecivo s kvascem	800 + 800	emajlirano	1/3	10	180-200	15-20
Biskvit	500	emajlirano	3	10	150-170	10-15

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme zagrijavanja (minute)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Puslice	400	emajlirano	2	-	100-120	50-60
Puslice	400 + 400	emajlirano	1/3	-	100-120	55-65
Puslice	400 + 400 + 400	emajlirano	1/2/4	-	115-125	65-75
Posuti kolač	1500	emajlirano	2	10	170-180	20-30
Kolač od dizanog tijesta	600	emajlirano	2	10	150-170	20-30
kolač od maslaca	600 + 600	emajlirano	1/3	10	150-170	20-30

1) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici za 7 minuta.

2) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici za 10 minuta.

3) Radi predzagrijavanja postavite temperaturu na 230 °C.

FORSIRANI VRUĆI ZRAK

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Prutići	250	emajlirano	3	10	140-150	20-30
Prutići	250 + 250	emajlirano	1/3	10	140-150	25-30
Prutići	250 + 250 + 250	emajlirano	1/2/3	10	150-160	30-40
Nedizano tijesto	500	emajlirano	2	10	150-160	30-35
Nedizano tijesto	500 + 500	emajlirano	1/3	10	150-160	35-45
Nedizano tijesto	500 + 500 + 500	emajlirano	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kolač od dizanog tijesta s jabukama	2000	emajlirano	3	-	170-180	40-50
Pita od jabuka	1200 + 1200	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Sitni kolači	500	emajlirano	2	10	150-160	20-30
Sitni kolači	500 + 500	emajlirano	1/3	10	150-160	30-40
Sitni kolači	500 + 500 + 500	emajlirano	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Dizano tijesto bez masti	350	1 okrugla plitica od aluminija (promjer: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Sočni kolač	1200	emajlirano	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Pile	1300	polica pećnice na razini 2, plitica za pečenje na razini 1	2	-	170-180	40-50
Pečena svinjetina	800	polica pećnice na razini 2, plitica za pečenje na razini 1	2	-	170-180	45-50
Kolač od dizanog tijesta s nadjevom	1200	emajlirano	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emajlirano	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emajlirano	2	-	190-200	25-35
Torta od sira	2600	emajlirano	1	-	160-170	40-50
Švicarski kolač od jabuka	1900	emajlirano	2	10-15	180-200	30-40
Božićni kolač	2400	emajlirano	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrugla plitica (promjer: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Seljački kruh	750+750	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumunjski kolač od dizanog tijesta	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni	600+600	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Slatko pecivo s kvascem	800	emajlirano	3	15	180-200	10-15
Slatko pecivo s kvascem	800 + 800	emajlirano	1/3	15	180-200	15-20
Biskvit	500	emajlirano	3	10	150-160	15-25
Puslice	400	emajlirano	2	-	110-120	30-40
Puslice	400 + 400	emajlirano	1/3	-	110-120	45-55
Puslice	400 + 400 + 400	emajlirano	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Posuti kolač	1500	emajlirano	3	-	160-170	25-35
Kolač od dizanog tijesta	600	emajlirano	2	10	150-160	25-35
kolač od maslaca	600 + 600	emajlirano	1/3	10	160-170	25-35

1) Nakon što je kolač na razini 4 ispečen, izvadite ga i stavite kolač s razine 1. Pecite za još 10 minuta.

2) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici za 7 minuta.

3) Radi predzagrijavanja postavite temperaturu na 250°C.

PRODULJENO ROŠTILJANJE

Jelo	Masa (g)	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Tost	500	3	4	250	2-4
Polovica pileta	1200	2	-	230	30+30
Goveđe pečenje	1000	3	10	250	15+15
Svinjski kotlet	500	3	-	230	25+25

TURBO ROŠTILJ

Jelo	Masa (g)	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Tost	500	3	10	230	3-5
Polovica pileta	1200	2	-	200	25+25

Jelo	Masa (g)	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Svinjski kotlet	500	2	-	230	20+20

FUNKCIJA PIZZA

Jelo	Masa (g)	Vrsta plitice	Razina police	Vrijeme predzagrijavanja (u minutama)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja/pečenja slastica (u minutama)
Pita od jabuka	1200 + 1200	2 okrugle plitice od aluminija (promjer: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Pile	1400		2	-	165-175	55-65
Polovica pileta	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	emajlirani, aluminizirani	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	emajlirano	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30


1) Nakon 20 minuta zamijenite mjesta plitica na razinama.

Podaci o akrilamidima

Važno rema najnovijim znanstvenim spoznajama, ako hrana puno potamni (naročito ona koja sadrži škrob), akrilamidi

mogu dovesti zdravlje u opasnost. Stoga preporučujemo da kuhate na nižim temperaturama i da ne tamnite previše hranu.

PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Očistite uređaj iznutra nakon svake uporabe. Tako ćete prljavštinu lakše ukloniti i ona se neće zapeciti.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Pribor čistite (mekom krpom namočenom u sredstvo za čišćenje) nakon svake uporabe i ostavite ga da se osuši.

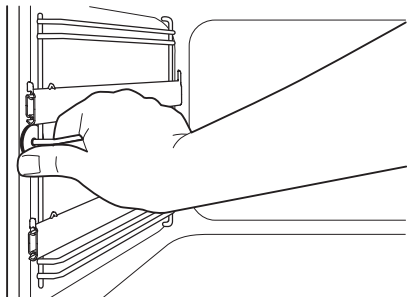
- Ako je pribor od neljepljivog materijala, nemojte ga čistiti agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici. Tako možete oštetiti oblogu!

VODILICE ZA POLICE

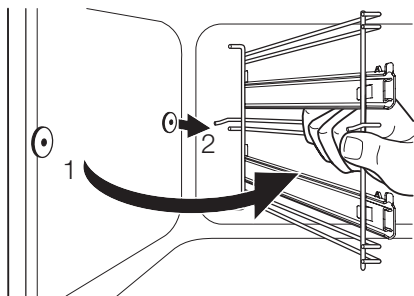
Vodilice za police možete ukloniti kako biste očistili bočne stranice.

Uklanjanje vodilica za police

1. Povucite vodilice od bočnih stijenki.



2. Povucite vodilice sa stražnje strane kako biste ih odvojili.



Postavljanje vodilica za police

Vodilice za police postavite obrnutim redoslijedom.

Važno Pazite da iglice na sklopivim vodilicama budu okrenute prema naprijed.

KATALITIČKE STIJENKE

Stranice s katalitičkom oblogom same se čiste. Apsorbiraju masnoće koje se skupljaju na stranicama za vrijeme rada pećnice.

Za potporu tom procesu samočišćenja zagrijte pećnicu bez hrane u njoj na uobičajen način:

1. Otvorite vrata pećnice. Svjetlo pećnice automatski se uključuje.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Zatvorite vrata.
4. Postavite funkciju pećnice.
5. Postavite temperaturu pećnice na 250°C i pustite da radi 1 sat.
6. Očistite unutrašnjost pećnice čistom i vlažnom spužvom.

⚠️ Pozor Ne pokušavajte očistiti katalitičke površine raspršivačima, abrazivnim sredstvima za čišćenje, sapunom ili ostalim sredstvima za čišćenje. Ona mogu oštetiti katalitičku površinu.

i Promjena boje katalitičke površine ne utječe na katalitičke značajke.

ČIŠĆENJE VRATA PEĆNICE

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče ugrađene jednu iza druge. Radi lakšeg čišćenja skinite vrata pećnice.

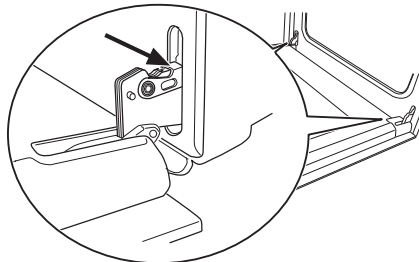
⚠️ Upozorenje Ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti dok su vrata još na mjestu, vrata pećnice mogla bi se zatvoriti.

⚠️ Upozorenje Prije čišćenja staklenih ploča provjerite jesu li se stakla ohladila. Postoji opasnost od pucanja stakla.

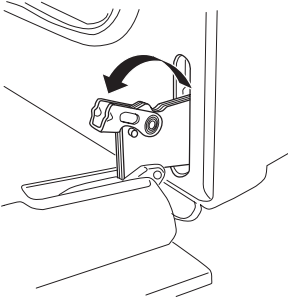
⚠️ Upozorenje Ako su staklene ploče vrata oštećene ili izgrebene, staklo postaje slabo i može se razbiti. Kako biste to spriječili, morate ih zamijeniti. Za daljnje upute obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

Skidanje vrata pećnice i staklene ploče

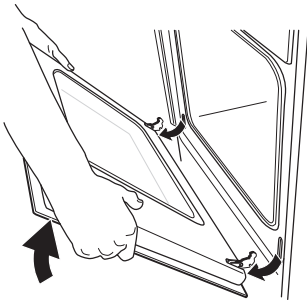
1. Otvorite vrata do kraja i uhvatite dvije šarke.



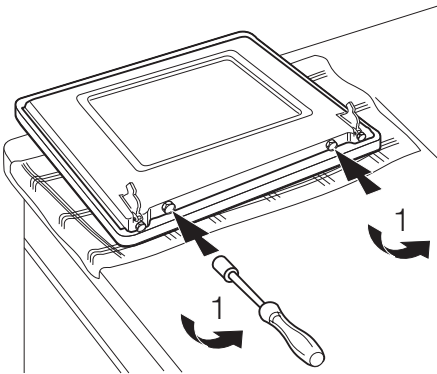
2. Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.



3. Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim ih povucite prema naprijed i izvadite iz ležišta.

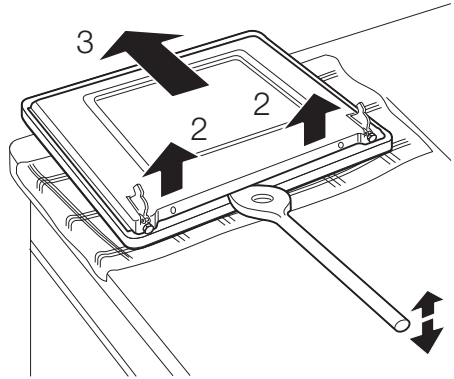


4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom. Odvijačem uklonite 2 vijka na donjem rubu vrata.



Važno Nemojte samo olabaviti vijke.

5. Unutarnja vrata odvojite drvenom, plastičnom ili sličnom lopaticom. Držite vanjska vrata i zatim gurnite unutarnja vrata prema gornjem rubu.

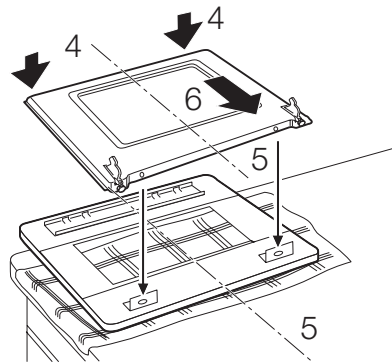


6. Podignite unutarnja vrata.
7. Očistite unutarnju stranu vrata. Staklenu ploču očistite vodom i sapunicom. Pažljivo je osušite.

! **Upozorenje** Staklenu ploču čistite samo vodom i sapunom. Abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za uklanjanje mrlja i oštri predmeti (primjerice, noževi ili lopatice) mogu oštetiti staklo.

Umetanje vrata i staklene ploče

Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice. Za to trebate obaviti prethodne korake obrnutim redoslijedom.

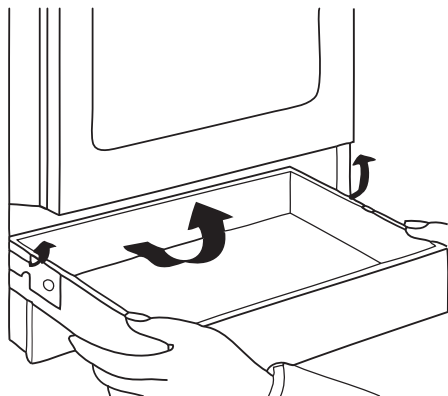


UKLANJANJE LADICE

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

Uklanjanje ladice

1. Izvucite košaru do graničnika.



2. Lagano podignite ladicu.
3. Potpuno izvucite ladicu.

Postavljanje ladice

Za postavljanje ladice izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom.

⚠ Upozorenje nemojte u ladici držati zapaljive predmete (npr. sredstva za

čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje). Prilikom korištenja pećnice, ladica može postati topla. Postoji opasnost od požara.

SVJETLO PEĆNICE

⚠ Upozorenje Budite pažljivi! Postoji opasnost od električnog udara!

Prije zamjene žarulje:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

i Stavite krpu na dno pećnice radi zaštite žarulje i staklenog poklopca.

1. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na temperaturu do 300°C.
Koristite istu vrstu žaruljice za pećnicu.
4. Vratite stakleni poklopac.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Iskočio je osigurač u kutiji s osiguračima.	Provjerite osigurače. Ako osigurač iskoči više puta, obratite se ovlaštenom serviseru.
Ploča ne radi.	Nije podešen stupanj zagrijavanja.	Podesite stupanj zagrijavanja.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Podesite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica nije uključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žaruljicu svjetla pećnice.
Na zaslonu se prikazuje „0,00” i „LED”.	Došlo je do prekida u opskrbi električnom energijom.	Ponovno postavite sat.
Ne uključuje se prikaz ostatka topline.	Polje za kuhanje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme.	Ako bi polje za kuhanje trebalo biti vruće, obratite se servisnoj službi.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15–20 minuta nakon dovršetka pečenja.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisnom centru.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

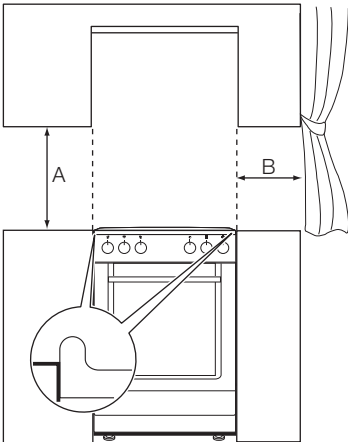
.....

POSTAVLJANJE

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

POLOŽAJ UREĐAJA

Uređaj možete postaviti samostalno s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.



Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	690
B	150

TEHNIČKI PODACI

Dimenzije	
Visina	858 mm
Širina	500 mm
Dubina	600 mm
Ukupna električna snaga	9135 W
Napon	230 V

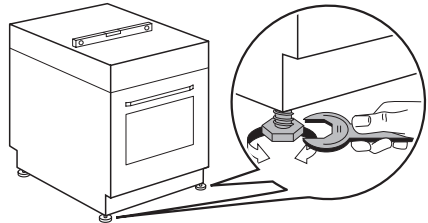
Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta pećnice.

Frekvencija

50 Hz

NIVELIRANJE

Za izjednačavanje razine površine štednjaka s ostalim površinama u kuhinji upotrijebite nožice na dnu uređaja.



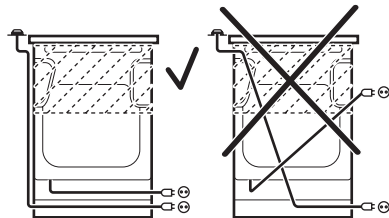
ELEKTRIČNA INSTALACIJA

i Proizvođač nije odgovoran ako ne poštuju sigurnosne mjere iz poglavlja „Informacije o sigurnosti“.


Ovaj se uređaj isporučuje bez naponskog kabela i utikača.

Mogu se koristiti sljedeće vrste kabela: H05 RR-F s adekvatnim presjekom.

i Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je prikazan na slici.



BRIGA ZA OKOLIŠ

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o

recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



Ambalaža

Ambalaža je ekološka i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama poput PE, PS itd. Ambalažu odložite u posebne spremnike za otpad na lokalnom odlagalištu.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Духовой шкаф - функции часов	34
	25	Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей	
Описание изделия	29		
Перед первым использованием	30	Духовой шкаф - полезные советы	35
Варочная панель - ежедневное использование	30	Духовой шкаф - уход и чистка	36
Варочная панель - полезные советы	31	Что делать, если ...	47
	31	Установка	50
Варочная панель - уход и чистка	32	Охрана окружающей среды	51
Духовой шкаф - ежедневное использование	33		52

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопря-

женной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

УСТАНОВКА

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутреннего камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образоваться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они нахо-

дятся в задней части верхней поверхности (если имеются).

- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

УХОД И ЧИСТКА

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими сред-

ствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.

- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.
- Не следует чистить каталитическую эмаль.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

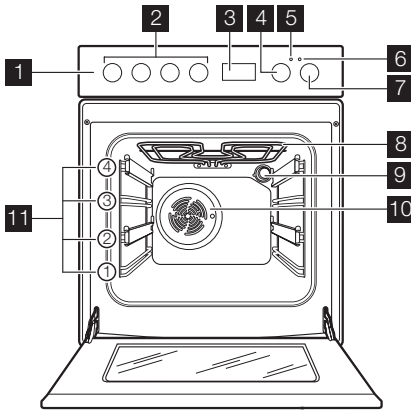
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

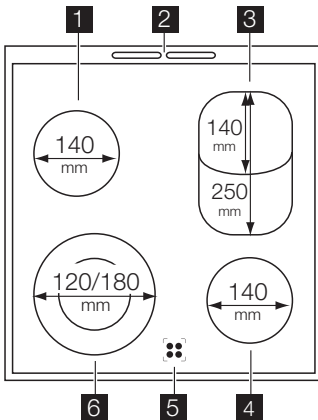
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Индикатор температуры
- 6 Индикатор мощности
- 7 Ручка выбора режима духового шкафа
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Положение противней

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2 Вентиляционное отверстие газового шкафа
- 3 Одноконтурная/овальная конфорка 1100/900 Вт
- 4 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 5 Индикатор остаточного тепла (4 индикатора)
- 6 Двухконтурная конфорка 1700/700 Вт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использова-

ния в качестве противня для сбора жира.

- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



ВНИМАНИЕ! При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

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

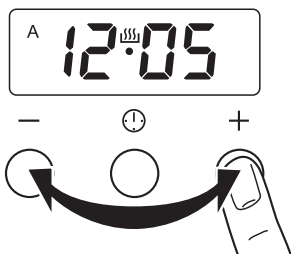
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

i Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

Нажмите на кнопку выбора. Высветится символ работы таймера. Для установки текущего времени используйте кнопку «+» или «-».

Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

i При смене времени не допускается одновременная установка таких автоматических функций, как «Продолжительность» или «Окончание».

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

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

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

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

УРОВНИ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

i Индикаторы конфорок (см. "Общий обзор") показывают, какая выбрана конфорка.

Ручка управления	Функция
	Переключатель двухконтурной конфорки

Ручка управления	Функция
1-9	Уровни мощности нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая ступень нагрева) Промежуточные значения доступны в диапазоне от 1 до 9.

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".



Для снижения расхода энергии используйте остаточное тепло. Выключайте конфорку приблизительно за 5-10 минут до завершения процесса приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ



ВНИМАНИЕ! Для включения двойной конфорки, поверните соответствующую ручку управления вправо (не допускайте поворота ручки через положение "Выкл").

1. Поверните ручку управления вправо до положения 9, а затем на символ двухконтурной конфорки. Тогда почувствуется небольшое сопротивление.

2. Поверните обратно на необходимый уровень.
3. По окончании приготовления пищи переключатель следует вернуть назад в положение "Выкл."



Чтобы после этого использовать двухконтурную конфорку, включите внешний контур.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая



ВНИМАНИЕ! Опасность ожога из-за остаточного тепла!

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КУХОННАЯ ПОСУДА



- Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ




- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.


Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	в течение необходимого времени	Накройте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Периодически помешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пицци, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производится только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водяные разво-

ды, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

ВКЛЮЧАЕТ И ВЫКЛЮЧАЕТ ПРИБОР




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

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.

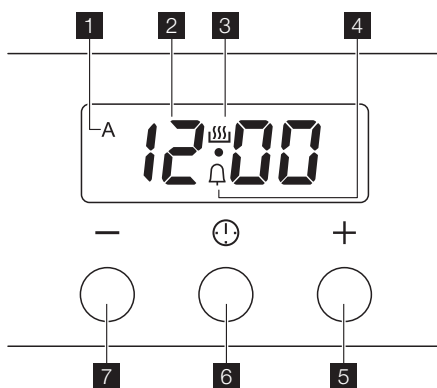
РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режимы духового шкафа	Назначение
Положение «Выкл»	Прибор выключен.
Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.
Режим принудительной конвекции	Для одновременного приготовления нескольких разных блюд. Для приготовления фруктов в сиропе, а также для сушки грибов и фруктов.
Режим конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
Большой гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается на полную мощность. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Для приготовления тостов. Максимальная температура для этого режима — 210 °C

Режимы духового шкафа		Назначение
	Турбо гриль	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Используется для жарения больших кусков мяса. Максимальная температура для этого режима составляет 210 °С.
	Режим "Пицца"	Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время, как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

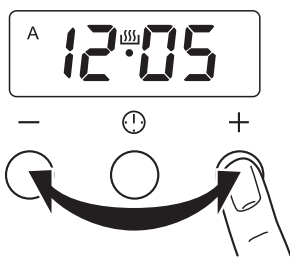
ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР




- 1** Индикатор функций "Продолжительность" и "Окончание"
- 2** Дисплей времени
- 3** Индикатор включения таймера
- 4** Индикатор таймера
- 5** Кнопка "+"
- 6** Кнопка выбора
- 7** Кнопка "-"

УСТАНОВКА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ




1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает символ нужной функции.

2. Для установки таймера , режим «Продолжительность» **dur** или «Окончание» **End**, воспользуйтесь кнопками «+» и «-». Высветится значок соответствующей функции. При выборе функций «Окончание» и «Продолжительность» также высвечивается «**A**». По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

- i** При использовании таких функций, как «Продолжительность» и «Окончание», духовой шкаф выключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Функция часов		Применение
	Таймер	Задание времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 час 59 мин). После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
dur	Продолжительность	Установка времени работы прибора (от 1 мин до 10 час).
End	Окончание	Задание времени отключения духового шкафа (1 мин - 10 час).

i Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «Продолжительность» и «Окончание». В этом случае сначала установите «Продолжительность», а затем «Окончание».

ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не высветится символ нужной функции.
2. Одновременно нажмите на кнопки «-» и «+».
Через несколько секунд соответствующий режим часов выключится.

СМЕНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку «-».
2. Для изменения установки нажмите на кнопку «-» нужное количество раз.
3. Отпустите кнопку «-». Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.

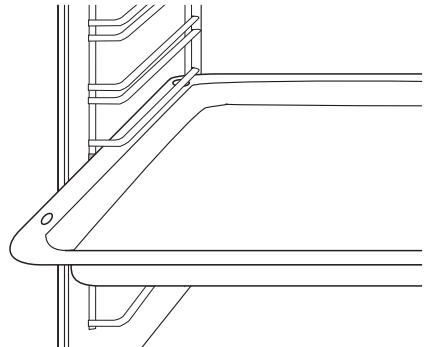
При отключении прибора от сети или после отключения электропитания устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

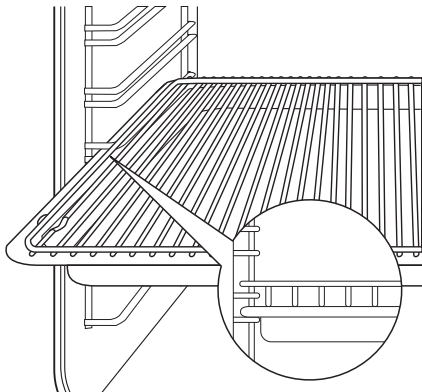
! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

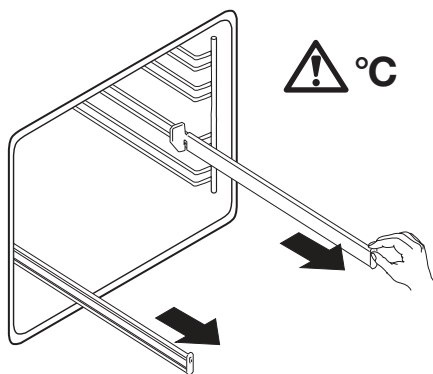


Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

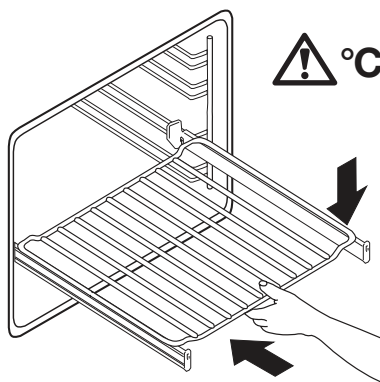
ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ ДЕРЖАТЕЛИ РЕШЕТОК

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 решетоk 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.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- ВНИМАНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые

соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставьте между ними пустой уровень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования 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.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

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.

ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Мини-пиццы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15 ³⁾	180-190	50-60

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230 °C для предварительного прогрева

РЕЖИМ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	45-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Сырный торт	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Крестьянский хлеб	750 + 750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румынский бисквит	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ ⇄

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	4	250	2-4
Половинки цыпленка	1200	2	-	230	30+30
Бифштекс из говядины	1000	3	10	250	15+15
Свинные жареные отбивные котлеты	500	3	-	230	25+25

ТУРБО ГРИЛЬ

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	10	230	3-5
Половинки цыпленка	1200	2	-	200	25+25
Свинные жаренные отбивные котлеты	500	2	-	230	20+20

РЕЖИМ "ПИЦЦА"

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Цыпленок, целиком	1400		2	-	165-175	55-65
Половинки цыпленка	1350		2	-	165-175	30-35
Пицца	1000 + 1000	эмалированный, с алюминиевым покрытием	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Мини-пиццы	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

Информация об акриламидах

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

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

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

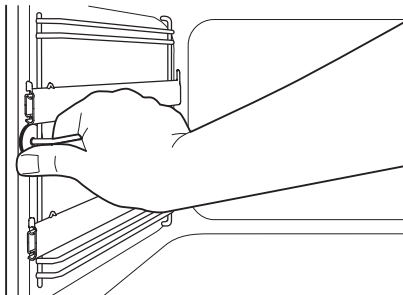
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем 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!

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПОЛОК

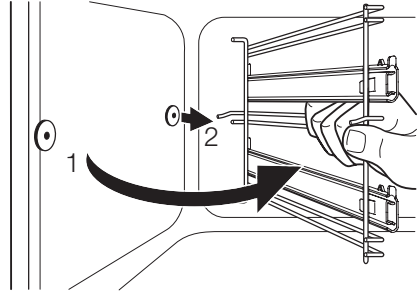
Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Извлечение направляющих для противней

1. Вытяните переднюю часть направляющей для полок из боковой стенки.



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



Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

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

СТЕНКИ С КАТАЛИТИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

Стенки с каталитическим покрытием не требуют очистки. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы духового шкафа.

Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте духовой шкаф без каких-либо продуктов.

1. Откройте дверцу духового шкафа. Лампа освещения духового шкафа включится автоматически.
2. Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
3. Закройте дверцу.
4. Установите режим духового шкафа.
5. Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
6. Очистите камеру духового шкафа мягкой и влажной губкой.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не следует чистить поверхности с каталитическим покрытием с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитическое покрытие.

i Изменение цвета каталитического покрытия не влияет на его свойства.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.

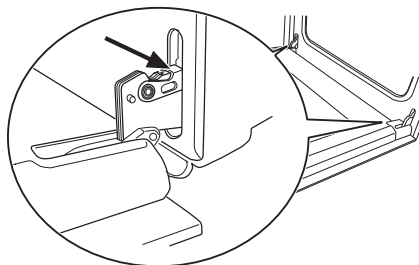
! **ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

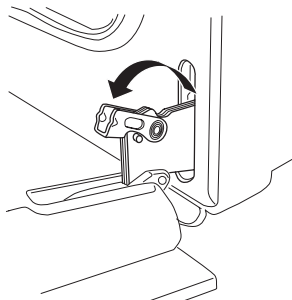
! **ВНИМАНИЕ!** Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

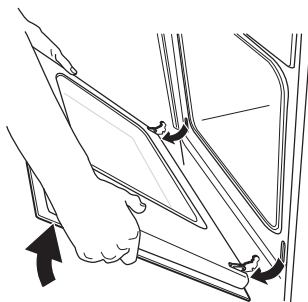
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



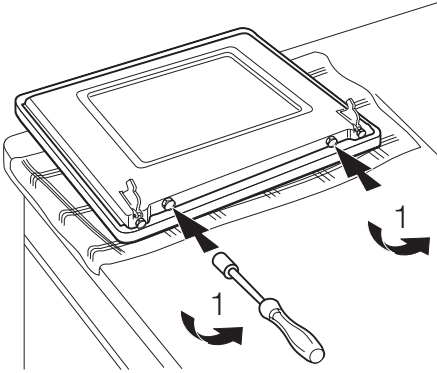
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.

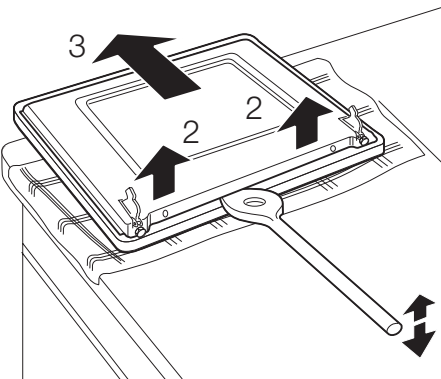


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



ВАЖНО! Не потеряйте винты!

5. Чтобы открыть внутреннюю дверцу, используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала. Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

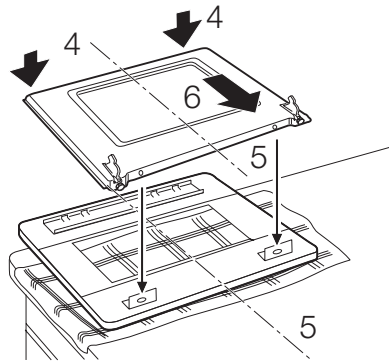


6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

ВНИМАНИЕ! Стекло можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

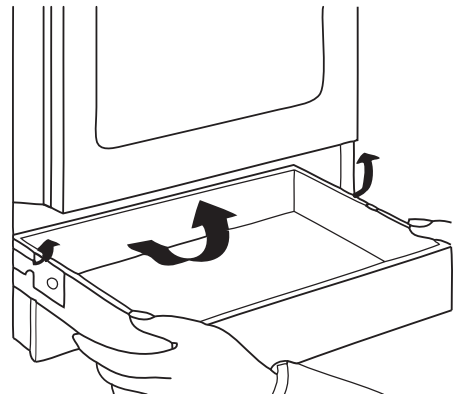


ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не работает.	Не задан уровень нагрева.	Установите желаемый уровень нагрева.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Дисплей показывает «0.00» и «LED».	Имел место сбой энергоснабжения.	Снова установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техниче-

скими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

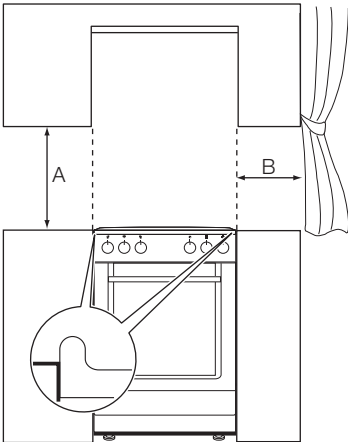
Серийный номер (S.N.)

УСТАНОВКА

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

Отдельностоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

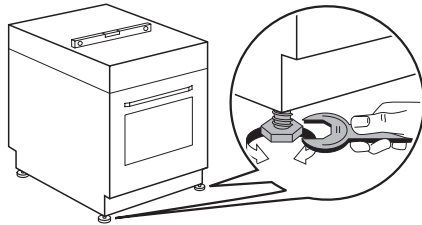
Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	9135 Вт
Напряжение	230 В

Частота

50 Гц

ВЫРАВНИВАНИЕ ПО ВЫСОТЕ

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



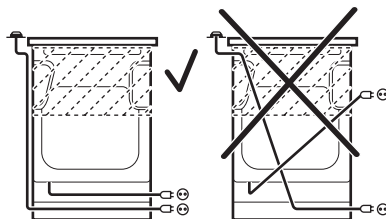
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".


Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

i Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



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



ME10

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

Electrolux. Thinking of you.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	53	Духовка — щоденне користування	60
Опис виробу	57	Духова шафа - Функції годинника	62
Перед першим користуванням	58	Духова шафа - Використання приладдя	63
Варильна поверхня — щоденне користування	58	Духовка — корисні поради	64
Варильна поверхня — корисні поради	59	Духовка — догляд та чищення	73
Варильна поверхня — догляд та чищення	60	Що робити, коли ...	77
		Установка	77
		Охорона довкілля	78

Може змінитися без оповіщення



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ І ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує

ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.

- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

УСТАНОВКА

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.

- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклеїти та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксо-

вані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінійте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

ВИКОРИСТАННЯ

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядуйте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.

- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагріваних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкодження.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Якщо на поверхні є тріщини, відключіть прилад від електромережі. Існує ризик електричного удару.
- Не підкладайте матеріали, які проводять тепло (наприклад, тонкі металеві сітки або металеві провідники тепла), під посуд. Надмірне відбиття тепла може пошкодити скляну варильну поверхню.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники ви-

- сокого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо є).
 - Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
 - Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
 - Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
 - Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
 - Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
 - Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

- Не очищуйте каталітичну емаль.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

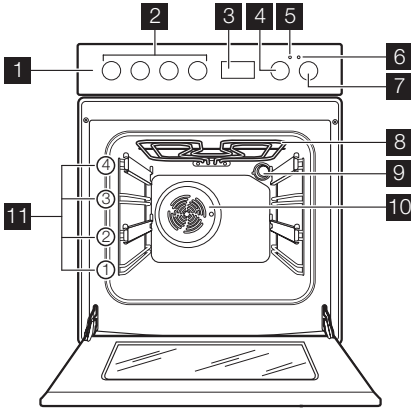
УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
 - Відключіть прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це заважає дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

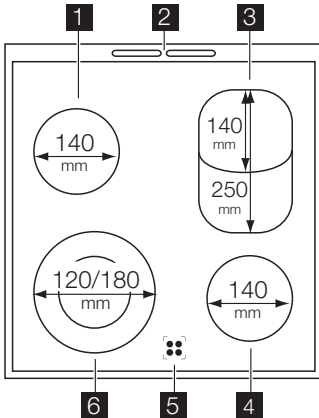
ОПИС ВИРОБУ

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1** Панель керування
- 2** Ручки керування варильною поверхнею
- 3** Електронний програматор
- 4** Перемикач температури
- 5** Індикатор температури
- 6** Індикатор живлення
- 7** Перемикач функцій духової шафи
- 8** Гриль
- 9** Лампочка духової шафи
- 10** Вентилятор
- 11** Рівні розташування полицок

ОСНАЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- 1** Одиарна зона нагрівання 1200 Вт
- 2** Вентиляційний отвір духової шафи
- 3** Одиарна/овальна зона нагрівання 1100/900 Вт
- 4** Одиарна зона нагрівання 1200 Вт
- 5** Індикатор залишкового тепла (4 лампи)
- 6** Подвійна зона нагрівання 1700/700 Вт

АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.

• Шухляда

Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.



Попередження! Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

⚠ Обережно! Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

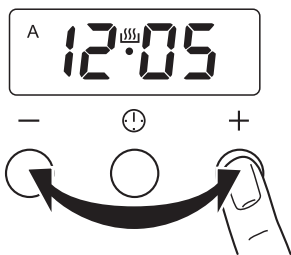
ПЕРШЕ ЧИЩЕННЯ

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

i Духова шафа працюватиме лише після того, як ви встановите час.



У разі підключення приладу до електромережі, а також після припинення подачі електроенергії дисплей автоматично починає блимати.

Повторно натискайте кнопку вибору. Засвітиться символ увімкнення таймера.

За допомогою кнопки «+» або «-» встановіть поточний час.

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

i Якщо потрібно змінювати час, не вибирайте автоматичну функцію (тривалість або завершення) одночасно.

ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ

1. Встановіть функцію і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалилися усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'явитися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

ВСТАНОВЛЕННЯ СТУПЕНЮ НАГРІВУ


i Індикатори конфорок (зверніться до розділу "Загальний вигляд") показують, яка конфорка налаштована.

Поворотний регулятор	Функція
	Перемикач подвійної конфорки
1-9	Ступінь нагріву (1 = найнижчий ступінь нагріву; 9 = найвищий ступінь нагріву) Проміжні налаштування можливі в діапазоні від 1 до 9.

1. Поверніть перемикач у положення, яке відповідає бажаному режиму нагрівання.
2. Щоб припинити процес готування, поверніть ручку в положення "0".


 Щоб зменшити споживання електроенергії, використовуйте залишкове тепло. Вимикайте конфорки приблизно за 5-10 хвилин до завершення готування.

КОРИСТУВАННЯ ПОДВІЙНОЮ КОНФОРКОЮ

 **Попередження!** Щоб увімкнути подвійну зону, поверніть ручку керування подвійною зоною праворуч (не повертайте її через положення «Стоп»).


1. Поверніть перемикач праворуч у положення 9 і на символ подвійної конфорки. Після цього ви можете відчути невеликий опір.

2. Поверніть назад на потрібний ступінь нагріву.
3. Після завершення процесу готування поверніть перемикач назад у положення "OFF" (Вимк.).

 Щоб користуватися подвійною конфоркою після цього, увімкніть більший круг.


ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.

 **Попередження!** Небезпека опіку залишковим теплом!


ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

КУХОННИЙ ПОСУД

 • Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
• Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

 • По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.


ПРИКЛАДИ ЗАСТОСУВАННЯ

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час	Поради
1	Підтримання теплими готових страв	скільки потрібно	Кришка
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину	5-25 хв	Час від часу перемішуйте
1-2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв	Готуйте під кришкою


Ступіть нагрівання	Призначення	Час	Поради
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20-45 хв	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування картоплі на пару	20-60 хв	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикаделок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Через половину заданого часу переверніть
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Чистіть прилад після кожного використання.


Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

 Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Видаляйте негайно:**пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:**вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих елементів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.
2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».










УВІМКНЕННЯ Й ВИМКНЕННЯ ПРИБАДУ

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи на бажану функцію. Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури. Коли температура у приладі збільшується, загоряється індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «вимкнено».

ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

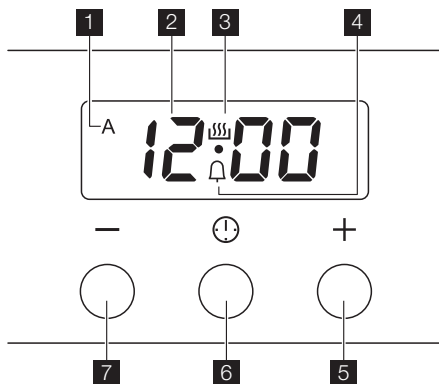
Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки	Лише освітлення без будь-яких функцій готування.
	Звичайне готування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духовки. Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою або із твердою скоринкою.
	Приготування з використанням вентилятора	Для приготування декількох різних страв одночасно. Підходить для приготування домашнього варення і сушіння грибів та фруктів.
	Готування з конвекцією	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Розширений гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування грінок. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C
	Турбо гриль	При цьому гриль і вентилятор духовки працюють навперемінно, завдяки чому гаряче повітря циркулює довкола страви. Для готування великих шматків м'яса. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Функція піци	Нижній нагрівальний елемент подає тепло безпосередньо під основу піци чи пирогів з начинкою, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки.
	Розморожування	Розморожування заморожених продуктів. Ручка термостата має бути в положенні «вимкнено».

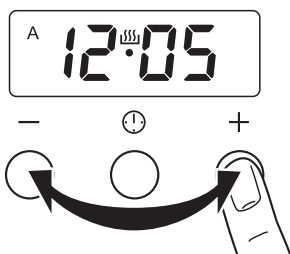
ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР




- 1** Індикатор тривалості та часу закінчення
- 2** Табло часу
- 3** Індикатор активного таймера
- 4** Індикатор таймера
- 5** Кнопка «+»
- 6** Кнопка вибору
- 7** Кнопка «-»

НАСТРОЙКА ФУНКЦІЙ ГОДИННИКА




1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться потрібна функція.

2. Щоб настроїти час зворотного відліку , тривалості **dur** або завершення **End**, натисніть кнопку «+» або «-».

Засвітиться відповідна функція. Для функцій завершення та тривалості також засвітиться **A**.

Після того, як спливе встановлений час, почне мигтати індикатор функції і прозвучить звуковий сигнал протягом 2 хвилин.

- i** У разі використання функцій «Тривалість» і «Завершення» духової шафи автоматично припиняє роботу.
3. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

Функція годинника		Застосування
	Таймер зворотного відліку	Налаштування часу зворотного відліку (1 хв – 23 год 59 хв). Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
dur	Тривалість	Налаштування тривалості роботи духової шафи (1 хв - 10 год).
End	Завершення	Налаштування часу вимкнення функції духової шафи (1 хв – 10 год).

- i** Функції «Тривалість» і «Завершення» можна вмикати одночасно, якщо духову шафу потрібно автоматично вмикати і вимкати через певний час. У цьому випадку спочатку

настройте час тривалості, а потім час завершення.

СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЙ ГОДИННИКА

1. Натисніть кнопку вибору кілька разів, доки на екрані не з'явиться потрібна функція.
2. Натисніть одночасно кнопки «-» і «+». Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

ЗМІНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

1. Щоб прослухати поточний звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку «-».

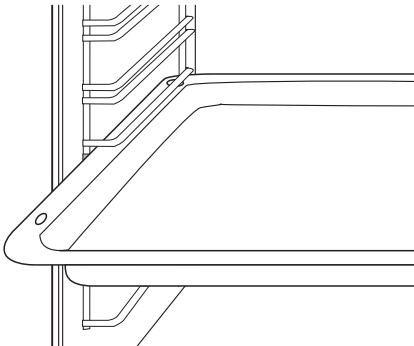
2. Натисніть «-» кілька разів, щоб змінити сигнал.
3. Відпустіть кнопку «-». Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал. Якщо прилад відключається від електромережі або якщо припиняється подача електроенергії, звуковий сигнал повертається до значення за промовчанням.

ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

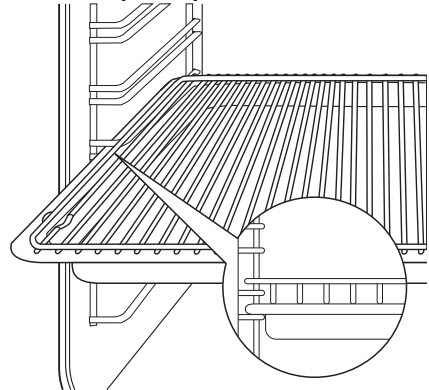
⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

ВСТАВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

Вставте всуне приладдя таким чином, аби подвійні краї знаходились ззаду духовки та були направлені донизу. Прощтовхніть всуне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духовки.



Вставлення полицки духовки і глибокої жаровні разом

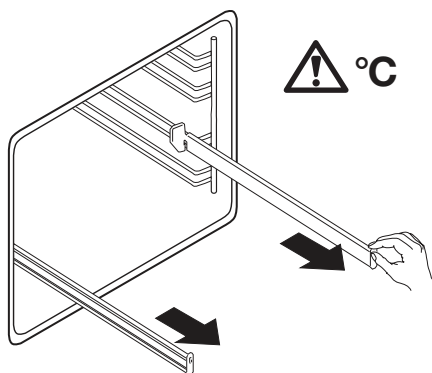


Покладіть полицку духовки на глибоку жаровню. Прощтовхніть глибоке деко для смаження між напрямними рейками одного з рівнів духовки.

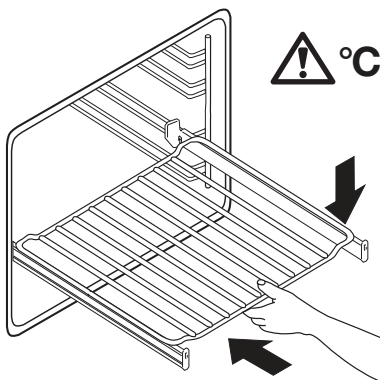
ТЕЛЕСКОПІЧНІ ПІДСТАВКИ

На 2-му та 4-му рівнях встановлені телескопічні опори. Завдяки ним вам буде легше вставляти та виймати решітки.

1. Повністю витягніть праву і ліву телескопічні опори.



2. Поставте решітку або піддон для гриля на телескопічні опори, потім злегка штовхніть їх разом усередину духовки.



⚠ Попередження! Не намагайтеся закрити дверцята духовки, коли телескопічні опори не повністю зайшли в духовку. Це може пошкодити емаль або скло дверцят.

⚠ Попередження! Телескопічні опори та інші аксесуари дуже сильно нагріваються під час роботи приладу. Користуйтеся рукавичками або прихватками.

ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

⚠ Обережно! Для випікання тістечок із великим вмістом води слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишити постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конден-

сат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання

та пошкодити емалеве покриття духовки.

ВИПІКАННЯ ПИРОГІВ/ТОРТІВ

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

ГОТУВАННЯ М'ЯСА І РИБИ

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налійте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випає.

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиць	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські виробы	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінієвих деко (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінієве деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Курка, ціла	1350	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулет із джемом	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

ГОТУВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Час попереднього нагрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	150-160	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/4	10	150-160	30-35
Корж	1000	емальоване	2	10	150-160	30-40
Корж	1000 + 1000	емальоване	1/3	10	140-150	45-55
Корж	1000 + 1000 + 1000	емальоване	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- ли- чки	Час пе- ре- днього нагрі- вання (хви- лин)	Темпера- тура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	10	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмініюваних дека (діаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Тістечка	500	емальоване	3	10	140-150	30-35
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4	10	150-160	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмініюване деко (діаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Курка, ціла	1400	полічка духової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-190	50-60
Котлети із свинини	600	полічка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	180-200	30-40
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	15	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	3	20-30	160-170	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	50-60
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	150-170	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	3	15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- ли- чки	Час по- переднього нагрі- вання (хви- лин)	Темпера- тура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Селянсь- кий хліб	750+750	2 круглих алюмі- нованих дека (діа- метр: 20 см)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмі- нованих дека (діа- метр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румунський бісквіт — традицій- ний рецепт	600+600	2 круглих алюмі- нованих дека (діа- метр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджово- го тіста	800	емальоване	3	10	180-200	10-15
Булочки з дріжджово- го тіста	800 + 800	емальоване	1/3	10	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-170	10-15
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4	-	115-125	65-75
Вироби з крихкого ті- ста	1500	емальоване	2	10	170-180	20-30
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-170	20-30
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	150-170	20-30

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.

3) Встановіть температуру 230°C для попереднього прогрівання.

ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВЕНТИЛЯТОРА

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лички	Тривалість по- переднього прогрі- вання (хвилини)	Темпера- тура (°C)	Тривалість готу- вання/ви- пікання (хвилини)
Конди- терські ви- роби	250	емальова- не	3	10	140-150	20-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/3	10	150-160	30-40
Корж	500	емальоване	2	10	150-160	30-35
Корж	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	35-45
Корж	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	150-160	20-30
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	30-40
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінієване деко (діаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Курка, ціла	1300	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	40-50
Смажена свинина	800	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	45-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полочки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	20-30	150-160	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	30-40
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Сирний пиріг	2600	емальоване	1	-	160-170	40-50
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	2	10-15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Селянський хліб	750 + 750	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румунський бісквіт	600 + 600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600 + 600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	15	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	15	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-160	15-25
Безе	400	емальоване	2	-	110-120	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полочки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	-	160-170	25-35
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-160	25-35
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	160-170	25-35

1) Після того як корж на 4 рівні буде готовий, вийміть його і поставте корж на рівень 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

ПОДОВЖЕНИЙ ГРИЛЬ ⇄

Страва	Вага (г)	Рівень полочки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Грінка	500	3	4	250	2-4
Курка, половина	1200	2	-	230	30+30
Стейки з яловичини	1000	3	10	250	15+15
Котлети із свинини	500	3	-	230	25+25

ТУРБО ГРИЛЬ ☼

Страва	Вага (г)	Рівень полочки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Грінка	500	3	10	230	3-5
Курка, половина	1200	2	-	200	25+25
Котлети із свинини	500	2	-	230	20+20

ФУНКЦІЯ ПІЦЦІ

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиць	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Курка, ціла	1400		2	-	165-175	55-65
Курка, половина	1350		2	-	165-175	30-35
Піца	1000 + 1000	емальоване, алюмінієване	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000		2	10-15	210-220	20-30


1) Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть

зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стейкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.

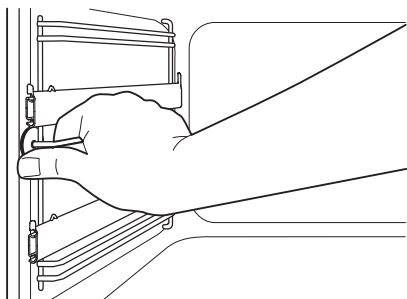
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

ОПОРНІ РЕЙКИ ДЛЯ ПОЛИЧОК

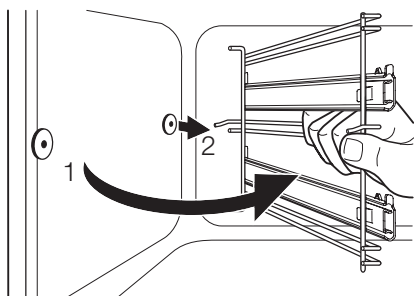
Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок

1. Спочатку потягніть передню частину опори від бічної стінки духовки.



2. Потягніть задню частину опори від бічної стінки духовки, щоб вийняти опорні рейки.

**Встановлення опорних рейок**

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

Важливо! Переконайтеся, що утримуючі штифти на розсувних рейках для полиць спрямовані вперед.

КАТАЛІТИЧНІ СТІНКИ

Стінки з каталітичним покриттям здатні очищуватися самостійно. Вони вбирають жир, що розбризкується у процесі готування їжі.

Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте пусту духовку.

1. Відкрийте дверцята духовки. Автоматично увімкнеться лампочка.
2. Вийміть з духовки все приладдя.
3. Закрийте дверцята.
4. Встановіть функцію духовки.

5. Налаштуйте температуру 250°C і залиште працюючу духовку на 1 годину.
6. Протріть камеру духовки м'якою, вологою губкою.

! **Обережно!** Не застосовуйте для чищення каталітичних поверхонь аерозолі, абразивні засоби, мило й інші миючі засоби. Це може призвести до пошкодження каталітичного покриття.

i Знебарвлення каталітичної поверхні не впливає на її робочі якості.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одну. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

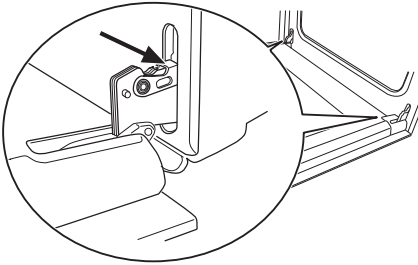
! **Попередження!** Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

! **Попередження!** Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охололи. Є ризик, що скло може тріснути.

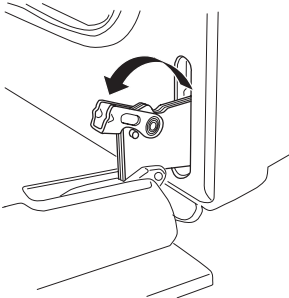
! **Попередження!** У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

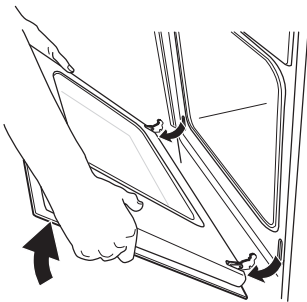
1. Повністю відкрийте дверцята і утримуйте обидва дверні шарніри.



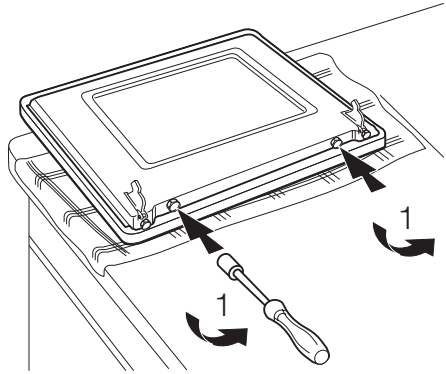
2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.

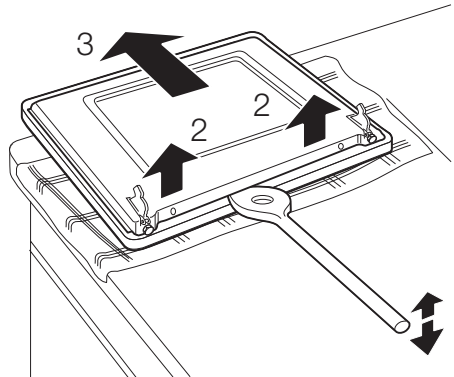


4. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят



Важливо! Не загубіть гвинти

5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішню панель і посуňte внутрішню панель до верхньої кромки дверцят

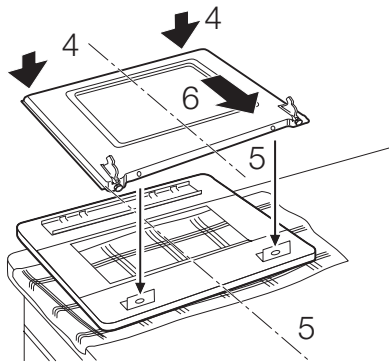


6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

⚠ Попередження! Мийте скляну панель лише теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення дверцят духової шафи встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.

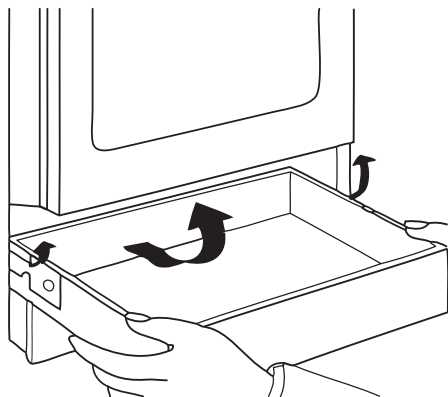


ВИЙМАННЯ ШУХЛЯДИ

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

Виймання шухляди

1. Максимально витягніть кошик.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

⚠ Попередження! Не слід тримати у шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

ЛАМПОЧКА ДУХОВКИ

⚠ Попередження! Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Вкрутіть або вимкніть запобіжники на електрощиті.

i Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад зовсім не працює.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не працює.	Не налаштовано рівень нагрівання.	Встановіть ступінь нагріву.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа не увімкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте налаштування.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка духової шафи перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
На дисплеї відображається «0.00» і «LED».	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник повторно.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала короткий час.	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до сервісного центру.
На страві й на внутрішній верхній духової шафи осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

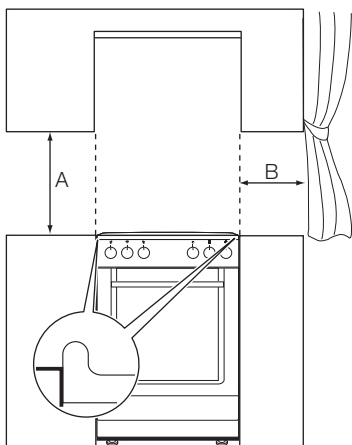
Серійний номер (S.N.)

УСТАНОВКА

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Мінімальна відстань

Габарити	мм
A	690
B	150


ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	9135 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

ВИРІВНЮВАННЯ

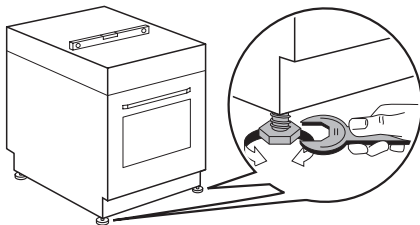
За допомогою маленьких ніжок в основі приладу встановіть його так, щоб його

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ


Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які

поверхня була на тому самому рівні, що й інші кухонні поверхні.




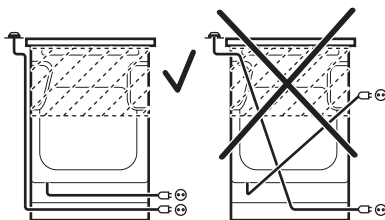
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

-  Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.

Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

-  Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними абре-

віатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.electrolux.com/shop

