



informații pentru utilizator
Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Aragaz
Кухонная плита
Плита

EKC513516

Electrolux. Thinking of you.

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

CUPRINS

Informații privind siguranța	2	Cuptor - Funcțiile ceasului	10
Descrierea produsului	5	Cuptor - Utilizarea accesoriilor	11
Înainte de prima utilizare	6	Cuptor - Recomandări ajutătoare	11
Plită - Utilizarea zilnică	6	Cuptor - Îngrijirea și curățarea	16
Plită - Recomandări ajutătoare	7	Ce trebuie făcut dacă...	18
Plită - Îngrijirea și curățarea	8	Instalarea	19
Cuptor - Utilizarea zilnică	8	Protejarea mediului înconjurător	20

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră
- Pentru protecția mediului
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

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

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

SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR VULNERABILE

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când ușa acestuia este deschisă sau aparatul este în funcțiune. Există pericolul vătămării sau producerii unor alte afecțiuni iremediabile.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare butoane, folosiți-le. Acestea previn pornirea acci-

dentală a aparatului de către copii sau animale.

INFORMAȚII GENERALE DESPRE SIGURANȚA

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

INSTALAREA

- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt precizate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).
- Aparatul poate fi instalat și branșat numai de către un tehnician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.
- Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare, scoateți toate ambalajele, etichetele și protecțiile din aparat. Nu scoateți plăcuța cu datele tehnice. Aceasta poate anula garanția.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele, normele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, utilizarea curentului electric sau a gazului etc.).
- Procedați cu atenție când mutați aparatul. Aparatul este greu. Utilizați întotdeauna

na mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării (dacă este cazul).
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Nu așezați aparatul pe un suport.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

- Aparatul poate fi instalat și branșat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Aparatul trebuie împământat.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să dispună de un dispozitiv izolator care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericolul producerii unui incendiu.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecărul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.

- Pentru deconectarea mașinii nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecăr (dacă este disponibil).
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.

UTILIZAREA

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale. Astfel veți preveni vătămarea corporală a persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă emisia unor aburi fierbinți. Pericol de arsuri.
- Nu utilizați aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- În timpul utilizării, interiorul aparatului devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri. Nu puneți obiecte metalice, de exemplu, tacâmuri sau capace de oale pe suprafață, deoarece pot deveni fierbinți.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Pericol de arsuri. Utilizați mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.
- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Țineți copiii la distanță, dacă aceștia nu sunt supravegheați permanent.
- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteiilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- După fiecare utilizare, opriți zonele de gătit.

- Zonele de gătit nu trebuie utilizate fără veselă sau cu veselă goală
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase. Acest lucru poate cauza deteriorarea vaselor și a suprafeței plitei.
- Dacă obiectele sau vasele cad pe suprafața plitei, aceasta se poate deteriora.
- Nu puneți vasele aproape de panoul de comandă, deoarece căldura poate deteriora aparatul.
- Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului aparatului.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu baze deteriorate pot zgâria suprafața plitei, dacă sunt deplasate pe aceasta.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
 - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu puneți materiale inflamabile în compartimentul de sub cuptor. Păstrați în acesta doar accesorii rezistente la căldură (dacă sunt disponibile).
- Nu acoperiți ieșirile de abur ale cuptorului. Acestea se află în spatele suprafeței superioare (dacă sunt disponibile).
- Nu puneți pe plită niciun obiect care se poate topi.
- Dacă există o crăpătură pe suprafață, deconectați alimentarea electrică. Există pericol de electrocutare.
- Nu puneți materiale termoconductoare (de ex. plasă metalică subțire sau termoconductori cu plăcuțe metalice) sub vas. Reflexia excesivă a căldurii poate deteriora suprafața de gătit.
- A nu se folosi aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Păstrați aparatul curat tot timpul. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru îndălțurarea petelor și obiecte ascuțite.
- Respectați instrucțiunile producătorului atunci când utilizați un spray pentru cup-tor. Nu pulverizați nici o substanță pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului (dacă există).
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a geamului interior se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea.
- Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai pentru aparatele electrocasnice. Acestea nu trebuie și nu pot fi utilizate pentru iluminarea parțială sau completă a unei încăperi din locuință.
- Dacă este necesar să înlocuiți becul, utilizați altul de aceeași putere și specificație, destinat numai pentru utilizarea în aparate electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare. Lăsați aparatul să se răcească. Pericol de arsuri.

CENTRUL DE SERVICE

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

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.

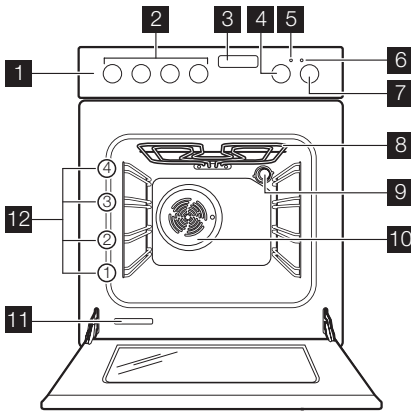
CASAREA APARATULUI

- Pentru prevenirea vătămarilor corporale sau deteriorării bunurilor:
 - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare.

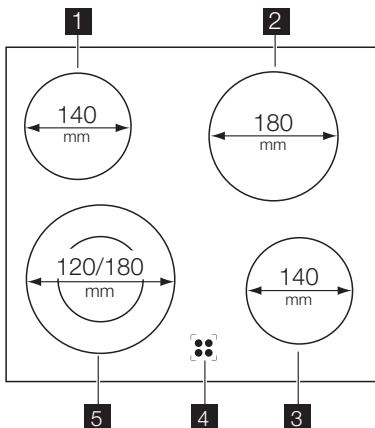
DESCRIEREA PRODUSULUI

SCURTĂ PREZENTARE GENERALĂ



- 1 Panoul de comandă
- 2 Butoane comandă plită
- 3 Programator electronic
- 4 Buton de control al temperaturii
- 5 Indicator pentru temperatură
- 6 Indicator de alimentare electrică
- 7 Buton de control pentru funcțiile cuptorului
- 8 Grătar
- 9 Bec cuptor
- 10 Ventilator
- 11 Plăcuță date tehnice
- 12 Ghidaj raft

CONFIGURAȚIA PLITEI DE GĂTIT



- 1 Zonă de gătit simplă 1200 W
- 2 Zonă de gătit simplă 1800 W
- 3 Zonă de gătit simplă 1200 W
- 4 Indicatorul de căldură reziduală (4 becuri)
- 5 Zonă de gătit dublă 1700W/700W

ACCESORIILE

- **Grătarul cuptorului**
Pentru vesală, forme pentru prăjituri, fripuri.
- **Tavă de copt plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.

• Sertar de depozitare

Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.

Avertizare Sertarul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Avertizare Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

Atenție Pentru a deschide ușa cuptorului, apucați întotdeauna de mijlocul mânerului.

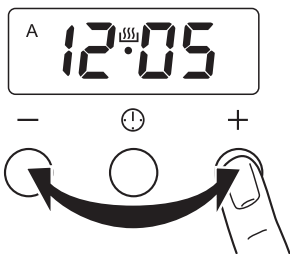
PRIMA CURĂȚARE

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Atenție Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

REGLAREA OREI

i Cuptorul funcționează numai după ce reglați ora.



Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, afișajul se aprinde intermitent automat.

PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

Avertizare Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

• Ghidajele telescopice opționale

Pentru a pune rafturile sau tăvile pe aceea. Le puteți comanda separat.

Apăsăți butonul de selectare. Se aprinde simbolul de activare a cronometrului. Pentru a seta ora curentă utilizați butonul "+" sau "-".

După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru timp încetează aprinderea intermitentă iar afișajul indică ora setată.

i Pentru modificarea orei nu trebuie să setați o funcție automată (Durată sau Sfârșit) în același timp.

PREÎNCĂLZIRE

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

Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

NIVELURILE DE PUTERE

i Indicatoarele zonelor de gătit (consultați "Prezentare generală") vă arată ce zonă ați ales.

Buton de comandă	Funcție
	Comutator zonă dublă
1-9	Niveluri de putere (1 = nivelul de putere cel mai redus; 9 = nivelul de putere cel mai mare) Sunt disponibile setări intermediare, între 1 și 9.

1. Rotiți butonul de comandă pe nivelul de putere necesar.
2. La terminarea gătitului, rotiți butonul de control pe poziția "0".

 Folosiți căldura reziduală pentru a reduce consumul de energie. Stingeți zona de gătit cu aproximativ 5-10 minute înainte de terminarea duratei de preparare.

UTILIZAREA ZONEI DUBLE

 **Avertizare** Pentru a porni zona dublă, rotiți butonul de control pentru aceasta spre dreapta (nu îl rotiți până la poziția oprit).

1. Rotiți butonul de control spre dreapta, până la poziția 9, și pe simbolul pentru zona dublă. În acel moment veți simți puțină rezistență.

2. Rotiți butonul înapoi, până la setarea necesară.
3. După ce ați terminat de gătit, rotiți butonul iar pe poziția OFF.

 Pentru a folosi din nou zona dublă după aceea, setați circuitul mai mare.

INDICATORUL DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.

 **Avertizare** Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

VASE DE GĂTIT

-  • Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund de aluminiu sau cupru poate duce la decolorarea suprafeței din vitroceramică.

- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriti zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

ECONOMISIREA ENERGIEI

-  • Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

EXEMPLE DE GĂTIT

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de gătit	Utilizare pentru:	Durată	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite	conform necesităților	Capac
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5-25 min	Amestecați ocazional
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10-40 min	Gătiți cu capacul pus
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25-50 min	Adăugați cel puțin de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20-45 min	Adăugați câteva linguri de lichid

Nivel de gătit	Utilizare pentru:	Durată	Recomandări
4-5	Cartofi gătiți la abur	20-60 min	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe	60-150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente
6-7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute	5-15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai		

PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

 **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Utilizați întotdeauna veselă cu fundul curat.

 Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața de vitroceramică nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

1. – **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața de sticlă, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.. Utilizați un agent de special curățare pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.

2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ

 **Avertizare** Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

ACTIVAREA ȘI DEZACTIVAREA APARATULUI

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător. Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

- 2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
- 3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

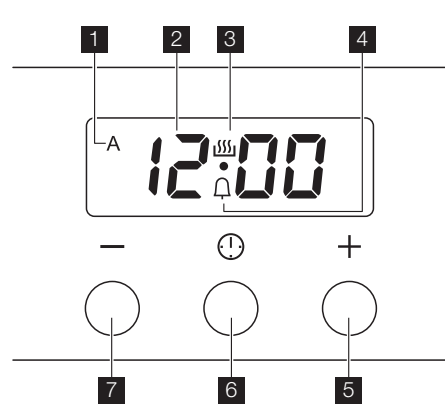
Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a

FUNCȚII CUPTOR

Funcție cuptor		Aplicație
	Poziția oprit	Aparatul este oprit.
	Gătit convențional	Încălzește folosind ambele elemente, cel superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
	Elementul de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă sau tare.
	Element de încălzire superior	Căldura provine numai din partea superioară a cuptorului. Pentru a termina alimentele deja gătite.
	Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C
	Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente care necesită aceeași temperatură de gătire, utilizând mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

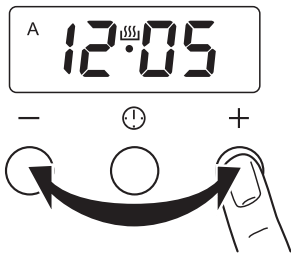
CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

PROGRAMATOR ELECTRONIC



- 1 Indicator pentru Durată și Timp de finalizare
- 2 Afișaj timp
- 3 Indicator cronometru activ
- 4 Indicator ceas avertizor
- 5 Butonul „+”
- 6 Buton de selectare
- 7 Butonul „-”

SETAREA FUNCȚIILOR CEASULUI



1. Apăsați repetat butonul de selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.

2. Pentru a seta ora pentru Ceasul avertizor , Durată **dur** sau Sfârșit **End**, utilizați butonul „+” sau „-”. Este activată funcția corespunzătoare. Pentru Sfârșit și Durată se aprinde și **A**. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute.

 În cazul funcțiilor Durată și Sfârșit, cup-torul se oprește automat.

3. Pentru a opri semnalul sonor apăsați orice buton.

Funcțiile ceasului		Aplicație
	Ceasul avertizor	Pentru a genera o numărătoare inversă (1 min - 23 h 59 min). Când intervalul setat s-a scurs este emis un semnal sonor. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
dur	Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului (1 min - 10 h).
End	Sfârșit	Pentru a seta durata până la decuplarea unei funcții a cuptorului (1 min - 10 h).

 Funcțiile Durată și Sfârșit pot fi utilizate în același timp, dacă aparatul trebuie să fie pornit și oprit automat mai târziu. În acest caz setați mai întâi Durată, după care setați Sfârșit.

ANULAREA FUNCȚIILOR CEASULUI

1. Apăsați repetat butonul de selectare până când apare simbolul corespunzător funcției dorite.
2. Apăsați butoanele „-” și „+” concomitent. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

MODIFICAREA SEMNALULUI SONOR

1. Pentru activarea semnalului sonor curent țineți apăsat butonul "-".
2. Pentru a modifica setarea apăsați repetat butonul "-".
3. Eliberați butonul "-". Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.

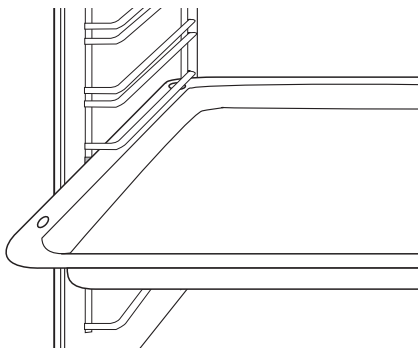
Când aparatul este deconectat de la rețeaua electrică sau în cazul unei căderi de tensiune, tonul semnalului sonor va reveni la cel implicit.

CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

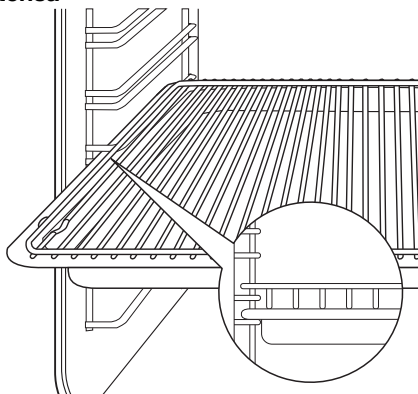
⚠ Avertizare Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

INTRODUCEREA ACCESORIILOR CUPTORULUI

Introduceți accesoriile glisante, astfel încât marginile laterale duble să fie în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Împingeți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



Introducerea simultană a raftului cuptorului și a tăvii pentru coacere intensă



Puneți raftul cuptorului pe tava de coacere intensă. Împingeți cratița adâncă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

⚠ Atenție Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați

aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

COACEREA PRĂJITURILOR

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

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

GĂTIREA CĂRNII ȘI A PEȘTELUI

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se reco-

mandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

DURATE DE GĂTIT

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

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

GĂTIT CONVENȚIONAL

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie	250	emailată	3	-	150	25-30
Prăjitură scundă	1000	emailată	2	10	160-170	30-35
Plăcintă dospită cu mere	2000	emailată	3	-	170-190	40-50
Plăcintă cu mere	1200+1200	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Prăjituri mici	500	emailată	2	10	160-180	25-30
Pandișpan fără grăsimi	350	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tort de clătite	1500	emailată	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Pui, întreg	1350	raftul cuptorului pe nivelul 2, tavă de friptură pe nivelul 1	2	-	200-220	60-70
Pui, jumătăți	1300	raftul cuptorului pe nivelul 3, tavă de friptură pe nivelul 1	3	-	190-210	30-35

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Cotlet de porc	600	raftul cuptorului pe nivelul 3, tavă de friptură pe nivelul 1	3	-	190-210	30-35
Aluat de tartă cu fructe	800	emailată	2	20	230-250	10-15
Plăcintă dospită umplută	1200	emailată	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emailată	2	10-15	200-220	30-40
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	2	-	170-190	60-70
Ruladă cu mere	1900	emailată	1	10-15	200-220	30-40
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pâine țărănească	750+750	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Pandișpan românesc	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Pandișpan românesc (tradițional)	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Gogoși cu drojdie	800	emailată	2	10-15	200-210	10-15
Ruladă	500	emailată	1	10	150-170	15-20
Bezele	400	emailată	2	-	100-120	40-50
Prăjitură sfărâmicioasă	1500	emailată	3	10-15	180-190	25-35
Pandișpan	600	emailată	3	10	160-170	25-35

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjitură cu unt	600	emailată	2	10	180-200	20-25

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

AER CALD

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Timp de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Patiserie	250	emailată	3	10	150-160	20-30
Patiserie	250 + 250	emailată	1/3	10	140-150	25-30
Patiserie	250 + 250 + 250	emailată	1/2/4	10	150-160	30-35
Prăjitură scundă	1000	emailată	2	10	150-160	30-40
Prăjitură scundă	1000 + 1000	emailată	1/3	10	140-150	45-55
Prăjitură scundă	1000 + 1000 + 1000	emailată	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Plăcintă dospită cu mere	2000	emailată	3	10	170-180	40-50
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Prăjituri mici	500	emailată	3	10	140-150	30-35
Prăjituri mici	500 + 500	emailată	1/3	10	140-150	25-30
Prăjituri mici	500 + 500 + 500	emailată	1/2/4	10	150-160	25-30
Pandișpan fără grăsimi	350	1 tavă rotundă acoperită cu aluminiu (diametru: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tort de clăite	1200	emailată	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Pui, întreg	1400	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	2	-	170-190	50-60
Friptură de porc	600	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de coacere la nivelul 1	3	-	180-200	30-40
Aluat de prăjitură	800	emailată	2	15	230-250	10-15

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Timp de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Prăjitură dospită umplută	1200	emailată	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailată	1/3	-	180-200	50-60
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	2	-	150-170	60-70
Tartă elvețiană cu mere	1900	emailată	3	15	180-200	30-40
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Pâine țărănească	750+750	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Pandișpan românesc	600+600	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Pandișpan românesc - tradițional	600+600	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Gogoși cu drojdie	800	emailată	3	10	180-200	10-15
Gogoși cu drojdie	800 + 800	emailată	1/3	10	180-200	15-20
Ruladă	500	emailată	3	10	150-170	10-15
Bezele	400	emailată	2	-	100-120	50-60
Bezele	400 + 400	emailată	1/3	-	100-120	55-65
Bezele	400 + 400 + 400	emailată	1/2/4	-	115-125	65-75
Prăjitură sfărâmi-cioasă	1500	emailată	2	10	170-180	20-30
Pandișpan	600	emailată	2	10	150-170	20-30
Prăjitură cremă	600 + 600	emailată	1/3	10	150-170	20-30

1) După ce opriți aparatul, lăsați prăjitura în cuptor pentru 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

Informații despre acrilamide

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

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

CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

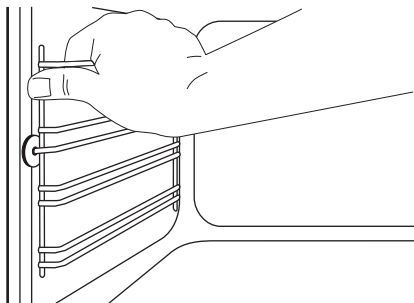
⚠ Avertizare Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

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

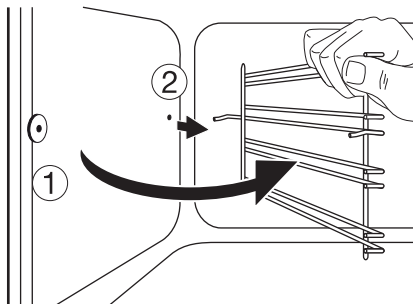
GHIDAJELE DE SPRIJINIRE A RAFTURILOR

Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

1. Trageți partea din față a ghidajului de sprijinire a raftului din peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a ghidajului de sprijinire a raftului din peretele lateral și scoateți-l.



Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.

- i** Capetele rotunde ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie îndreptate spre înainte!

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate unul lângă celălalt. Pentru a ușura curățarea cuptorului, scoateți ușa și panoul din sticlă interior.

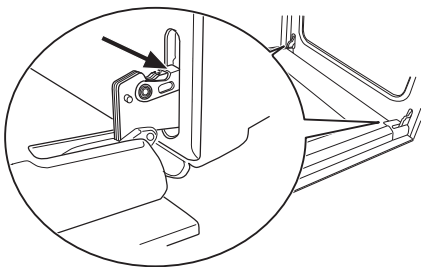
- ⚠ Avertizare** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul interior din sticlă când ușa este încă asamblată.

- ⚠ Avertizare** Înainte de a curăța sticla ușii verificați dacă panourile vitrate sunt reci. Există riscul de spargere a sticlei.

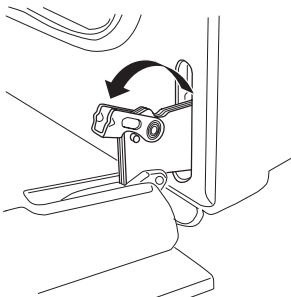
- ⚠ Avertizare** Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau zgâriate, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

Scoaterea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

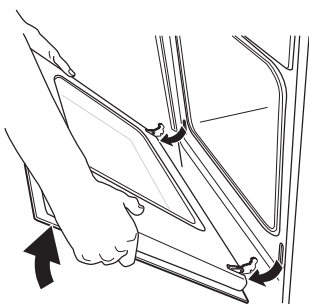
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale ale ușii.



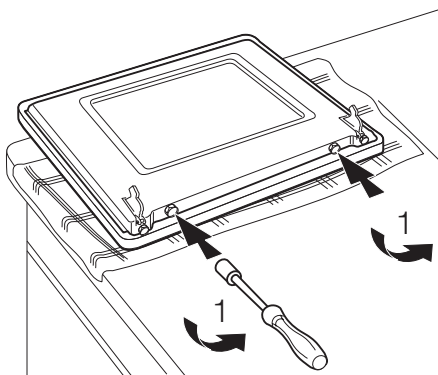
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



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

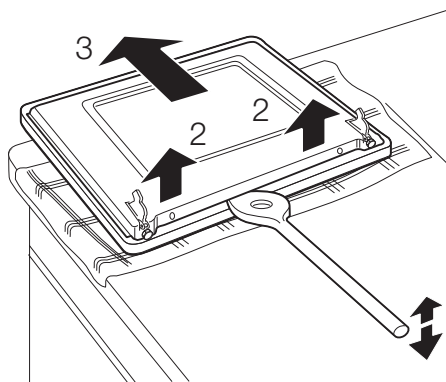


4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o cârpă moale. Pentru scoaterea celor două șuruburi din partea inferioară a ușii, folosiți o șurubelniță



Important Nu pierdeți șuruburile

5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară înspre partea de sus a ușii

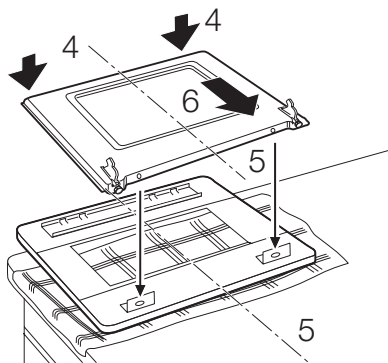


6. Ridicați ușa interioară
7. Curățați interiorul ușii
Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

! Avertizare Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau răzuitoare) pot deteriora sticla.

Introducerea uşii cuptorului şi a panoului din sticlă

După finalizarea procesului de curăţare, introduceţi uşa cuptorului. Pentru a face acest lucru, efectuaţi etapele în sens invers.

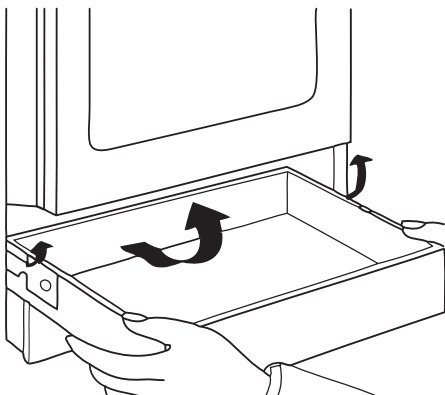


SCOATEREA SERTARULUI

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curăţare.

Scoaterea sertarului

1. Trageţi sertarul în afară până când se opreşte.



2. Ridicaţi uşor sertarul.
3. Trageţi sertarul complet în afară.

Instalarea sertarului

Pentru a instala sertarul, efectuaţi paşii de mai sus în ordinea inversă.

⚠ Avertizare Nu păstraţi în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curăţat, pungi de plastic, mănuşi pentru cuptor, hârtie, agenţi de curăţare). Când utilizaţi cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Există pericolul producerii unui incendiu.

BEC CUPTOR

⚠ Avertizare Atenţie! Există pericol de electrocutare!

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivaţi cuptorul.
- Decuplaţi siguranţele din tablou sau opriţi întrerupătorul.

i Puneţi o cârpă pe fundul cuptorului pentru protejarea becului cuptorului şi a capacului de sticlă.

1. Rotiţi capacul de sticlă la stânga şi scoateţi-l.
2. Curăţaţi capacul din sticlă.
3. Înlocuiţi becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizaţi acelaşi tip de bec de cuptor.
4. Instalaţi capacul din sticlă.

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Aparatul nu funcţionează deloc.	Siguranţa din tabloul de siguranţe este decuplată.	Verificaţi siguranţa. Dacă siguranţa declanşează mai mult decât o dată, adresaţi-vă unui electrician calificat.
Plita nu funcţionează.	Nivelul de gătit nu este reglat.	Reglaţi nivelul de căldură.
Cuptorul nu se încălzeşte.	Ceasul nu este setat.	Setaţi ceasul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul nu este activat.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Afișajul indică "0,00" și "LED".	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

PNC (codul numeric al produsului)

Numărul de serie (S-N.)

.....

.....

.....

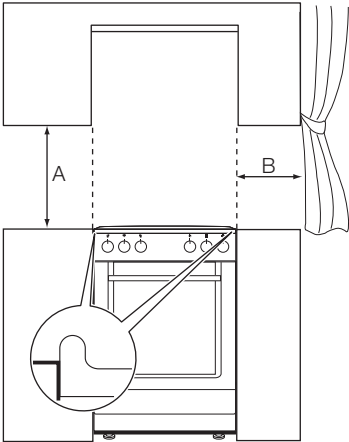
este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

INSTALAREA

 **Avertizare** Consultați capitoul „Informații privind siguranța”.

AMPLASAREA APARATULUI

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Distanțe minime

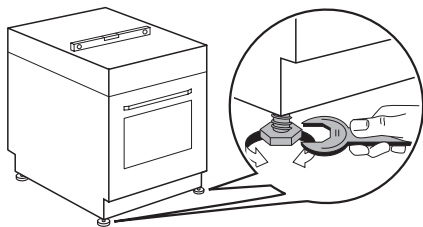
Dimensiuni	mm
A	690
B	150

DATE TEHNICE

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	7935 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

NIVELAREA

Cu ajutorul piciorușelor din partea de jos a aparatului, nivelați poziția suprafeței plitei, pentru a fi la același nivel cu celelalte suprafețe



CONECTAREA LA ALIMENTAREA ELECTRICĂ

- i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

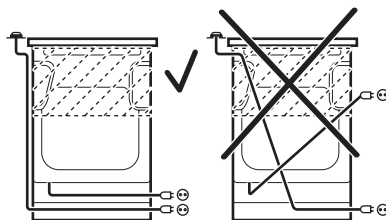
Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

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

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.

- i** Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



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

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

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	21	Духовой шкаф - функции часов	30
Описание изделия	25	Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей	31
Перед первым использованием	26	Духовой шкаф - полезные советы	31
Варочная панель - ежедневное использование	26	Духовой шкаф - уход и чистка	37
Варочная панель - полезные советы	27	Что делать, если ...	40
Варочная панель - уход и чистка	28	Установка	41
Духовой шкаф - ежедневное использование	29	Охрана окружающей среды	42

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 передавлены 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 внутренняя 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 образовываться 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. Стеклопанные панели 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.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

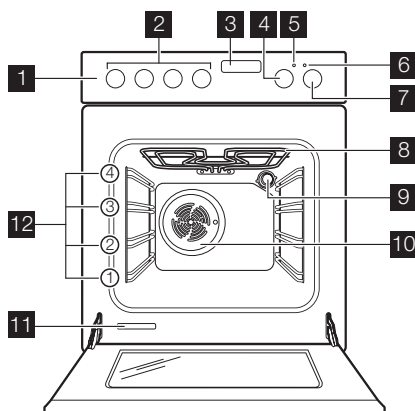
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

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 запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

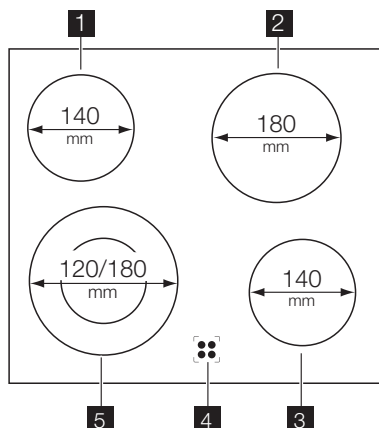
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления варочной панелью
- 3** Электронный программатор
- 4** Ручка управления температурой
- 5** Индикатор температуры
- 6** Индикатор мощности
- 7** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Табличка с техническими данными
- 12** Направляющая

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4** Индикатор остаточного тепла (4 лампы)
- 5** Двухконтурная конфорка 1700 Вт/700 Вт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

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

- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**
Для установки на них полок или противней. Доступны для приобретения отдельно.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

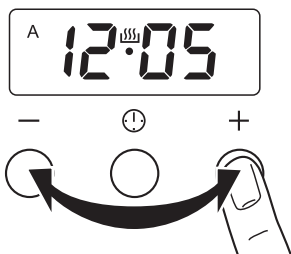
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- 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

И 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.

И 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

И 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 повернуть 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 дна 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 пищи, 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 производите только после того, как прибор полностью остынет**: извести 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

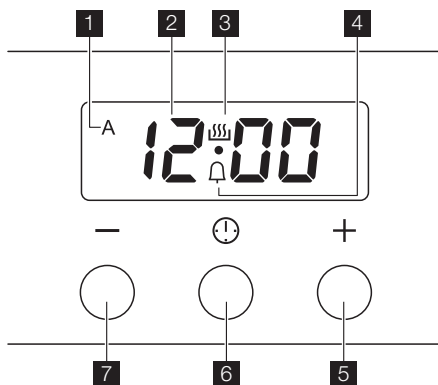
Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Используется для завершения приготовления блюд.
	Гриль	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Максимальная температура для этого режима — 210°C
	Режим конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

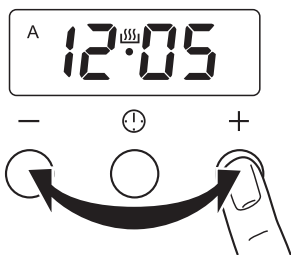
ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

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

-  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).

-  Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в заданное время,

можно одновременно использовать функции «Продолжительность» и «Окончание». В этом случае сначала

ла 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.

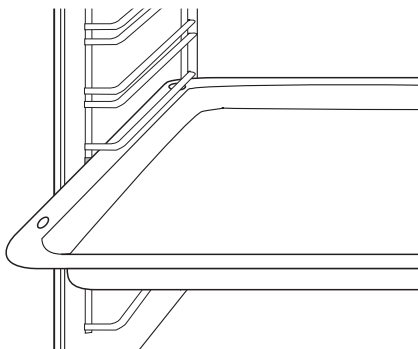
При отключении прибора от сети или после отключения электропитания устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

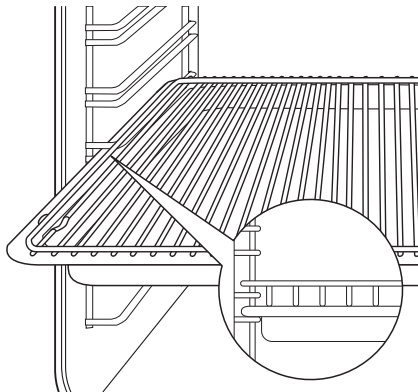
⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

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.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! 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 оставляйте 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

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

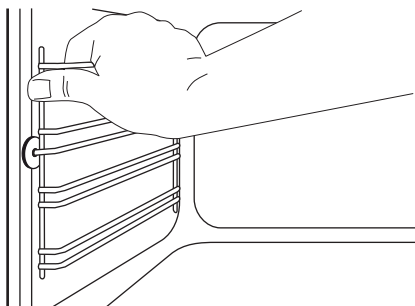
шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

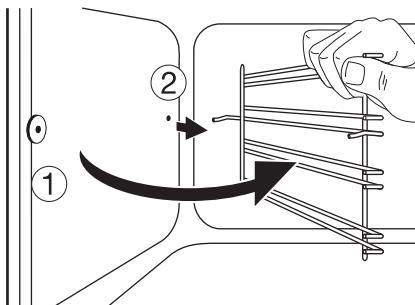
НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

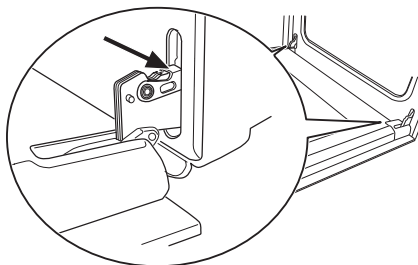
- !** **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

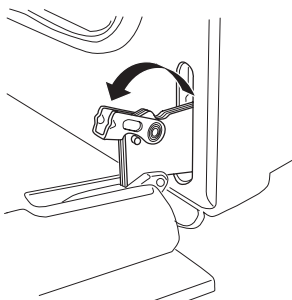
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

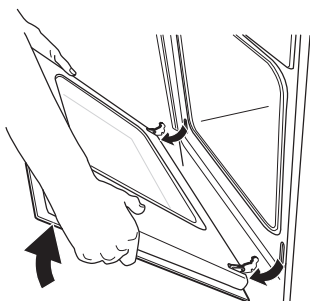
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



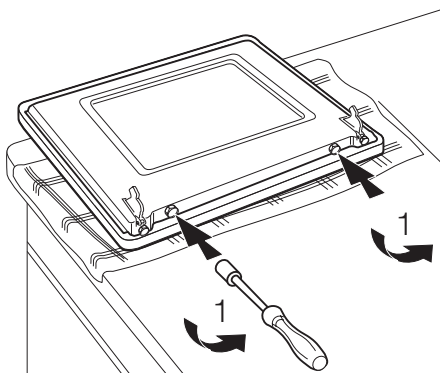
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



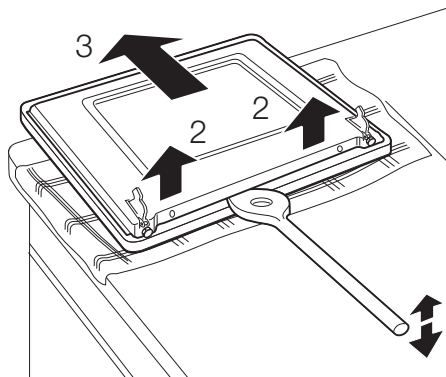
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью. С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы



5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



6. Снимите внутреннюю панель дверцы

7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

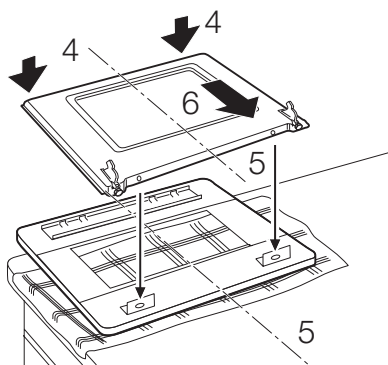


ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

ВАЖНО! Не потеряйте винты

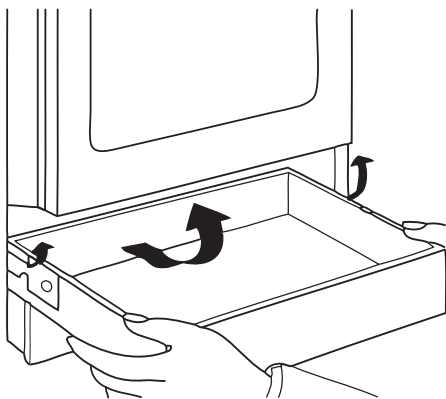


ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА

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.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
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 техни-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

.....

.....

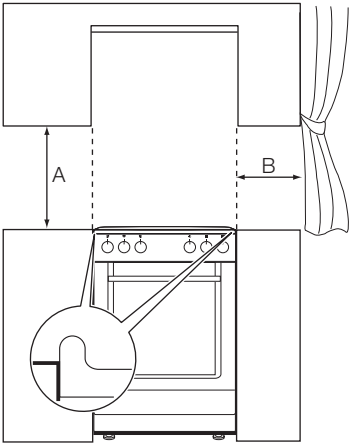
.....

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

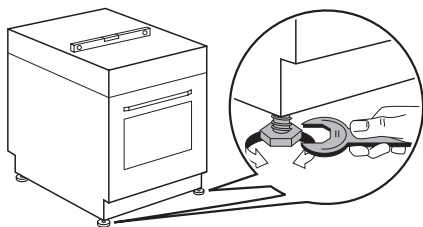
Габариты	мм
A	690
B	150

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	7935 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

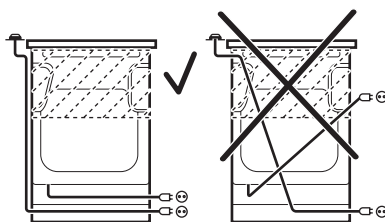
**ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

- 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 можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации

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

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



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	44	Духовка — щоденне користування	52
Опис виробу	48	Духова шафа - Функції годинника	53
Перед першим користуванням	49	Духова шафа - Використання приладдя	54
Варильна поверхня — щоденне користування	49	Духовка — корисні поради	54
Варильна поверхня — корисні поради	50	Духовка — догляд та чищення	60
Варильна поверхня — догляд та чищення	51	Що робити, коли ...	62
		Установка	63
		Охорона довкілля	64

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 перебувають під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечно-го 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 задушення 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 поставальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки 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 зафіксовані 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 наглядайте 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 нагрітись.
- 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 випаровувалася 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 пошкодженням 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 високого 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 інструкцій виробни-

ка. 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.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише квалі-

фікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

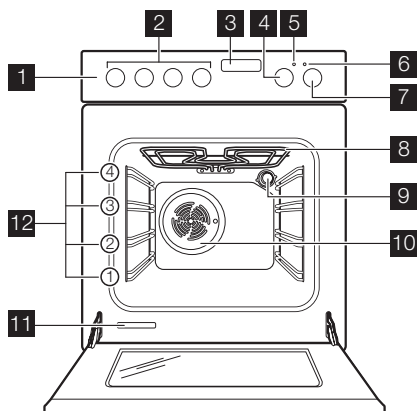
УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

- 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.)

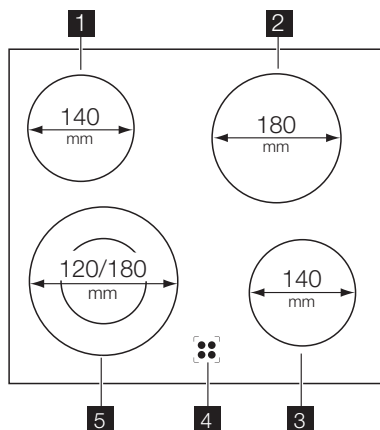
ОПИС ВИРОБУ

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1** Панель керування
- 2** Ручки керування варильною поверхнею
- 3** Електронний програматор
- 4** Ручка термостата
- 5** Індикатор температури
- 6** Індикатор живлення
- 7** Перемикач функцій духовки
- 8** Гриль
- 9** Лампочка духової шафи
- 10** Вентилятор
- 11** Табличка з технічними даними
- 12** Напрямна рейка

ОСНАЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- 1** Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 2** Одинарна зона нагрівання 1800 Вт
- 3** Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 4** Індикатор залишкового тепла (4 лампи)
- 5** Подвійна зона нагрівання 1700 Вт/ 700 Вт

АКСЕСУАРИ

- **Полічка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Шухляда**
Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.

⚠ Попередження! Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

- **Телескопічні рейки (необов'язково)**
Для встановлення полиць або дек. Можна замовити окремо.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

- ⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».
- ⚠ Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

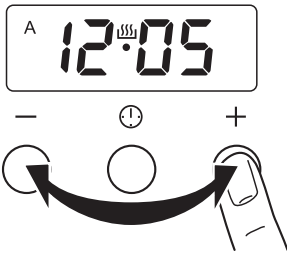
ПЕРШЕ ЧИЩЕННЯ

- 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

- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- 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'являтися 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 відчуту 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 каstrулі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ



- По можливості завжди накривайте каstrулі 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
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

Ступінь нагрівання	Призначення	Час	Поради
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, фрикаделек, сарделек, 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 миючого 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, загорається індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «вимкнено».

ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

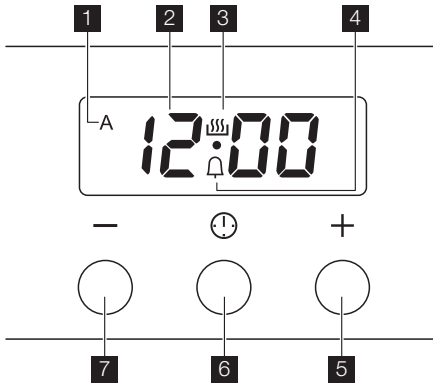
Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	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.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духовки. Для доведення страв до готовності.
	Гриль	Для запікання невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування рінок. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C
	Готування з конвекцією	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Розморожування	Розморожування заморожених продуктів. Ручка термостата має бути в положенні «вимкнено».

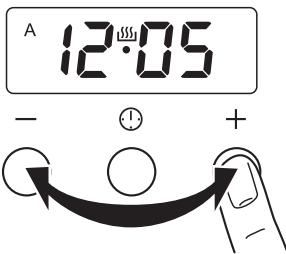
ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

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 мигітати 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 кількості 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 «-».

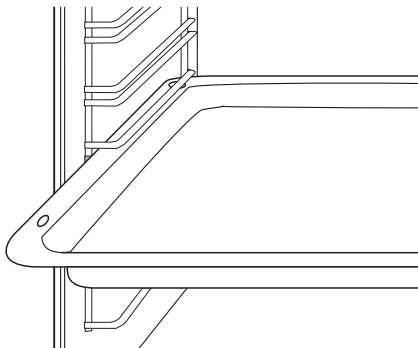
2. Натисніть «-» кілька разів, щоб змінити сигнал.
3. Відпустіть кнопку «-». Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал. Якщо прилад відключається від електромережі або якщо припиняється подача електроенергії, звуковий сигнал повертається до значення за промовчанням.

ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

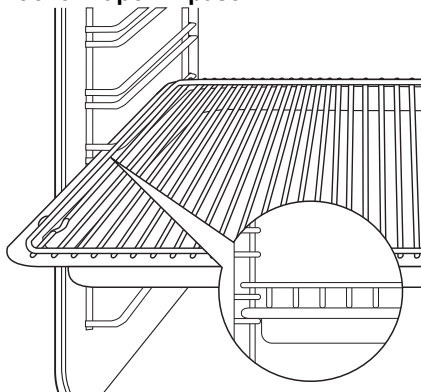
⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

ВСТАВЛЕННЯ ПРИЛАДДА У ДУХОВКУ

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



Вставлення полицки духовки і глибокої жаровні разом



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

ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

⚠ Обережно! Для випікання тістечок із великим вмістом води слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати 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 конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу 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.
- 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, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випадає.

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 деках, 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.

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 вироби	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 дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Курка, ціла	1350	полічка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	полічка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	полічка 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
Різвяний 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

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
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
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 (хвилин)	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

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- ли- чки	Час по- пере- дного нагрі- вання (хви- лин)	Темпера- тура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Конди- терські ви- роби	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
Пиріг з яблуками з дріжджово- го тіста	2000	емальоване	3	10	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмі- нованих дека (діа- метр: 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 алюміно- ване деко (діа- метр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Млинці, пе- чені в ду- ховці	1200	емальоване	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Курка, ціла	1400	полічка духової шафи на рівні 2, деко для смажен- ня на рівні 1	2	-	170-190	50-60
Котлети із свинини	600	полічка духової шафи на рівні 3, деко для смажен- ня на рівні 1	3	-	180-200	30-40
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	15	230-250	10-15
Пиріг із дріжджово- го тіста з начинкою	1200	емальоване	3	20-30	160-170	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	50-60
Сирний пи- ріг	2600	емальоване	2	-	150-170	60-70

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- ли- чки	Час по- пере- дного нагрі- вання (хви- лин)	Темпера- тура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Швей- царський 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-фран- цузьки)	1000	1 кругле деко (діа- метр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
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.

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите

страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід може зашкодити вашому здоров'ю. Тому

рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

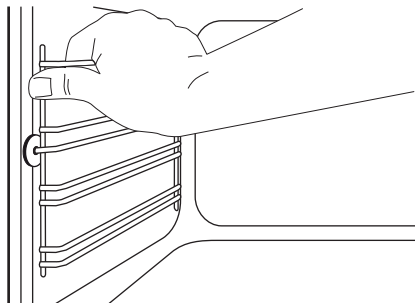
⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- 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.
- Стійкий 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!

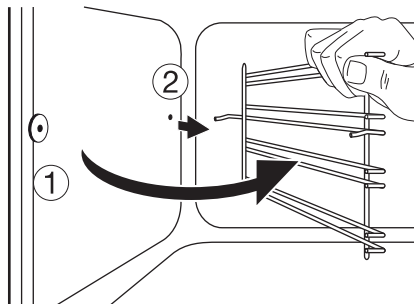
ПІДСТАВКИ ДЛЯ ПОЛИЧОК

Знімання підставок для полиць

1. Потягніть передню частину підставки для полиць і вийміть її з бічної стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полиць з бічної стінки і вийміть її.



Встановлення підставок для полиць

Встановлювати підставки для полиць треба в зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці підставок для полиць мають бути спрямовані вперед!

МИТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Дверцята духовки мають дві панелі із скла, встановлені одна за одною. Щоб легше було мити, зніміть дверцята духовки та внутрішні скляні панелі.

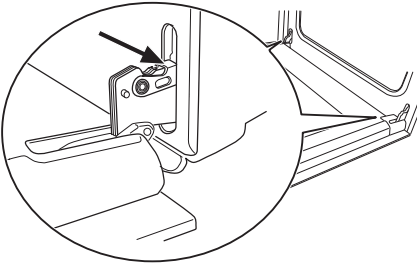
- ⚠ Попередження!** Дверцята духовки можуть зачинитися, якщо ви намагатиметеся зняти внутрішню скляну панель, коли дверцята не демонтовані.

- ⚠ Попередження!** Перш ніж починати мити скляні дверцята, переконайтеся, що скло охолгло. Існує ризик того, що скло трісне.

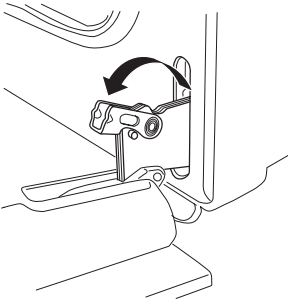
- ⚠ Попередження!** Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, скло стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його треба замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий Сервісний центр.

Як зняти дверцята духовки і скляну панель

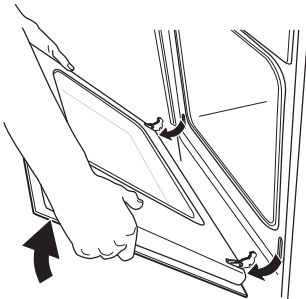
1. Повністю відчиніть дверцята і візьміться за завіси.



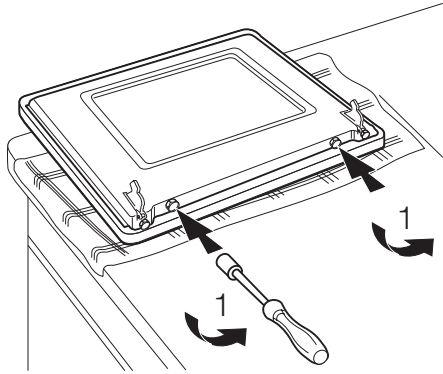
2. Поверніть рукоятки на двох завісах.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого положення (наполовину). Потім потягніть уперед і вийміть їх.

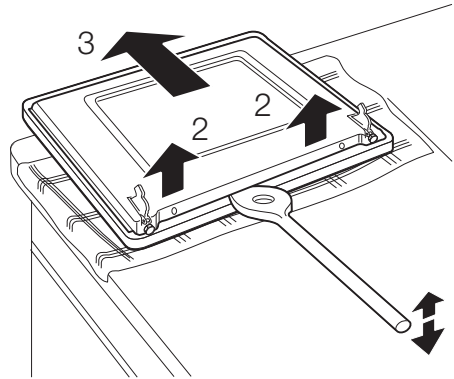


4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, захищену м'якою тканиною. За допомогою викрутки відкрутіть 2 гвинти з нижнього боку дверцят



Важливо! Не вивільняйте гвинти

5. За допомогою дерев'яної або пластикової чи іншої аналогічної лопатки відкрийте внутрішні дверцята. Тримайте зовнішні дверцята і штовхніть внутрішні дверцята проти верхнього краю дверцят

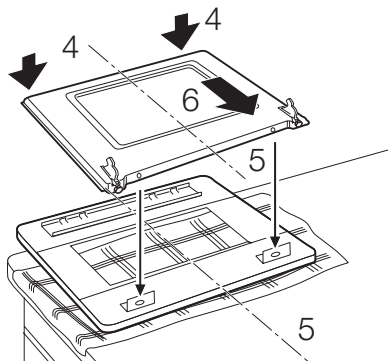


6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель водою з милом. Ретельно її витріть.

⚠ Попередження! Скляну панель можна мити лише водою з милом. Абразивні засоби, плямовивідники та гострі предмети (напр., ножі чи шкребки) можуть пошкодити скло.

Як встановити назад дверцята і скляну панель

Завершивши миття, встановіть дверцята духовки на місце. Щоб це зробити, виконайте ті самі дії в зворотному порядку.

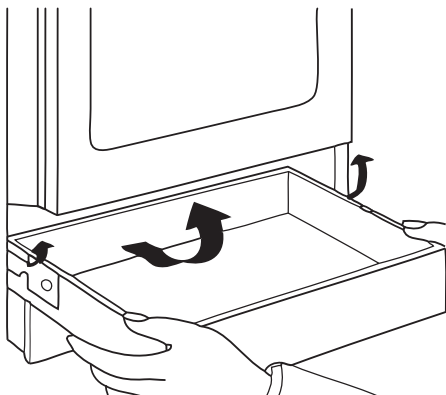


ВИЙМАННЯ ШУХЛЯДИ

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.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
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 поверхні 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.)

.....

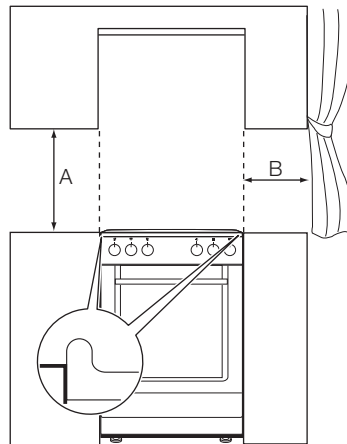
УСТАНОВКА



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

РОЗМІЩЕННЯ ПРИБАДУ

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



Мінімальна відстань

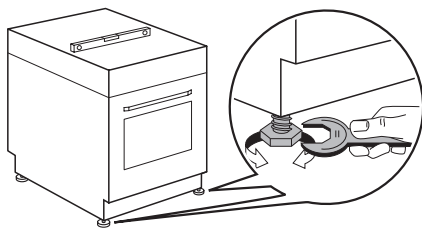
Габарити	мм
A	690
B	150

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	7935 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

ВИРІВНЮВАННЯ

За допомогою маленьких ніжок в основі приладу встановіть його так, щоб його поверхня була на тому самому рівні, що й інші кухонні поверхні.

**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 могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

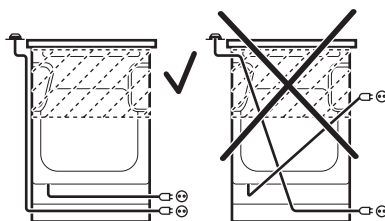
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

 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.



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



www.electrolux.com/shop

