

Felhasználói
kézikönyv

Информация
для
пользователя

Beépített sütő

Встроенный
духовой
шкаф

Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta!

Kívánjuk, hogy sokszor lelje örömét új készülékében, és reméljük, hogy ismét a mi márkánkat keresi majd, amikor háztartási készülékeket vásárol.

Kérjük, hogy figyelmesen tanulmányozza át ezt a felhasználói kézikönyvet, és őrizze meg a termék teljes élekciklusa során, hogy később is a rendelkezésére álljon. A felhasználói kézikönyvet adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók	4
A készülék	6
Kezelőszervek	7
A sütő első alkalommal történő használata előtt	8
A sütő használata	9
Sütési táblázatok	12
Tisztítás és karbantartás	14
Ha valami nem működik	17
Műszaki adatok	18
Utasítások az üzembe helyező részére	18
Beépítési utasítások	20
Szerviz és eredeti pótalkatrészek	21
Európai jótállás	22

Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági tudnivalók



Részletes útmutató



Javaslatok és tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő **EGK irányelveknek**:

- **2006/95** (Kisfeszültségű irányelv);
- **89/336** (EMC Irányelv);
- **93/68** (Általános irányelvek);
és későbbi módosítások.

Magyar



Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint.
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.

Üzemelés

- A sütőt élelmiszerek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.
- **Amikor sütés közben vagy a sütés befejeztével kinyitja a sütő ajtaját, vigyázzon a sütőből kiáramló gőzre és forró levegőre.**
- Nagyon óvatosan járjon el a sütő használatakor. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja.
- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáférjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a

fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.

- Veszélyes bármiféle módosítást végrehajtani a készüléken vagy annak specifikációjában.
- Sütés vagy grillezés közben a sütő ablaka vagy a készülék más részei átforrósodnak, ezért ne hagyja, hogy gyerekek menjenek a készülék közelébe. Ha elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.
- Mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a sütőálló edényeket vagy lábosokat a sütőből.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.
- A sütő önálló berendezésnek készült, vagy a modellről függően együtt használható elektromos főzőfelülettel; mindkettőt 230 V-os egyfázisú áramforráshoz kell csatlakoztatni.
- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsértheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.

Gyermekbiztonság

- A készüléket felnőttek általi használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játsszanak vele.
- A gyereket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. Emellett a sütő kikapcsolás után még hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

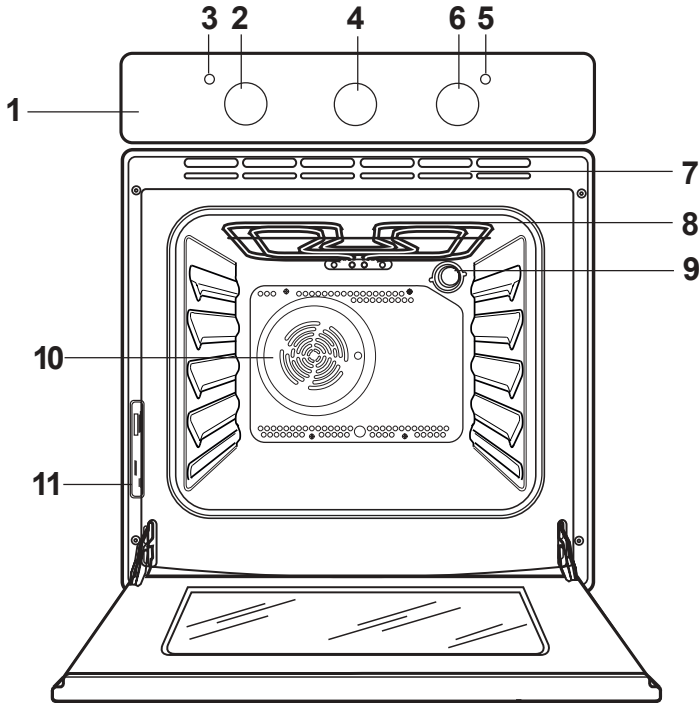
Ügyfélszolgálat

- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szervizrészlegével vagy a gyártó által megbízott szervizrészleggel végeztesse el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel végeztetett javítás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a berendezést.



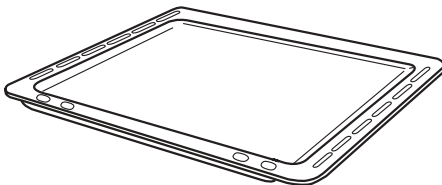
A szimbólum a terméken, illetve annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. A termék megfelelő hulladékkezelése segít a környezet és az emberek egészségének a védelmében. A nem megfelelő hulladékkezelés veszélyt jelent mind a környezetre, mind az egészségre. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

A készülék leírása

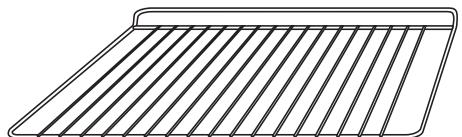


- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Kezelőpanel | 6. Sütő funkció szabályozógombja |
| 2. Sütő hőfokszabályozó gombja | 7. Hűtőventilátor levegőnyílása |
| 3. Sütő hőfokszabályozó lámpája | 8. Grill |
| 4. A sütési program vége | 9. Sütőlámpa |
| 5. Általános ellenőrző lámpa | 10. Sütőventilátor |
| | 11. Adattábla |

A sütő tartozékai







Tortatálca



Rögzítő polc

Kezelőszervek

A sütő funkciókapcsoló gombja

- 0 A sütő ki van kapcsolva
-  Grill - A teljes grill elem kapcsol be
-  Légkeveréses sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélét, bármelyik polcon, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
-  Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben.
-  Sütővilágítás

Bekapcsolva jelzőlámpa

Bekapcsolt állapot jelzőlámpája a sütő funkciószabályozó gombjának a beállításakor kezd világítani.

Hőfokszabályozó gomb

A hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 250°C között.

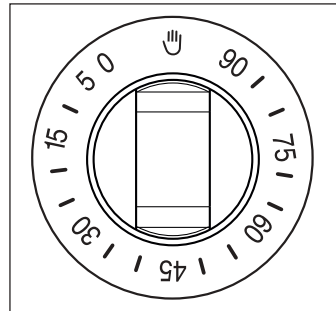
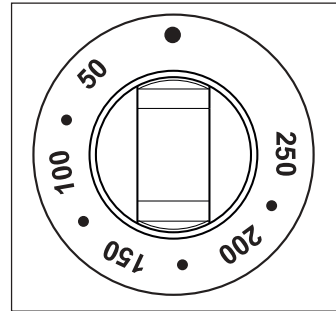
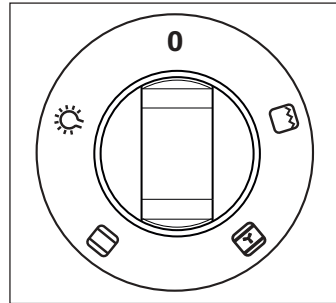
Hőfokszabályozó jelzőlámpája

A hőfokszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőfokszabályozó gombot elfordítja. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

A sütési program vége

A készülék egyik funkciója révén a sütő automatikusan kikapcsol, amint lejár az előre beprogramozott időtartam. A sütés befejeződésekor egy hangjelzés hallható. A sütés időtartama maximum 90 percre állítható be.

Tegye az ételt a sütőbe, majd forgassa el a funkciószabályozó gombot és a hőfokszabályozó gombot a megfelelő pozícióba. Forgassa el az időzítő gombot a maximális állásba ("90"), majd forgassa vissza, amíg el nem éri a kívánt sütési



időtartamot. A sütési időtartam elteltével egy hangjelzés hallható, a sütő pedig automatikusan kikapcsol.

Forgassa el a  időzítő gombot, hogy kézi beállításra kapcsolja át a készüléket.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a

sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Amennyiben a biztonsági hőfokszabályozó a készülék nem megfelelő használata miatt bekapcsol, elegendő, ha a hibát a sütő kihűlése után javítja ki. Ha viszont a hőfokszabályozó valamelyik elem meghibásodása miatt lép működésbe, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

A hűtőventilátor

A sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor a sütő bekapcsolásakor automatikusan elindul. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A ventilátor akkor kapcsol ki, amikor a sütő funkciószabályozó gombját sütés után KI pozícióba állítja **0**.


A sütő első alkalommal történő használata előtt


i A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el **minden csomagolóanyagot**.

A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

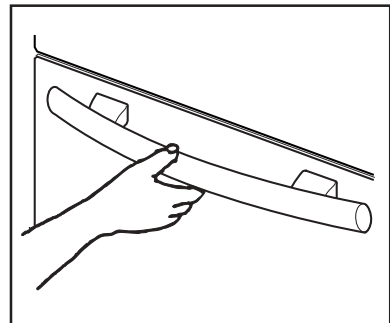
Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.

1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja légkeveréses sütésre .
2. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja 250° állásba.
4. Nyisson ablakot.
5. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást meg kell ismételni a teljes grill  funkcióval körülbelül 5-10 percen keresztül.

i Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

i A legelső használat előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.



A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

A sütő használata

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.



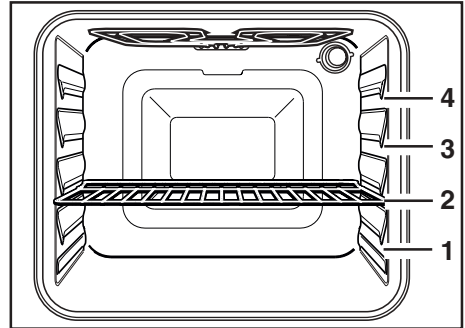
Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.



Figyelem! - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálnódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását. Az edényeket, hőálló edényeket és alumíniumtálcákat mindig a polcvezető sínekbe csúsztatott polcra helyezze rá. Az ételek melegítése közben gőz keletkezik, ugyanúgy, mint egy vízforralóban. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.

Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.



Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie. A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. **Ne** hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.



A sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számoznak. Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

Grillezés

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.
- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom

és a gomba, húсок grillezésekor a rács alá kell helyezni.

- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

Légbefúvásos sütés

- Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbe keringet a sütő belsejében.
- Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken -egyszerre lehet különböző fajta ételeket készíteni. A légbefúvásos sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezetet megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.
- A különböző szinteken sütés lehetősége azt jelenti, hogy egy időben lehet külön-böző ételeket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani.
- Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sín párokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat.
- Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, -otthon készített befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

Hagyományos sütés


- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is

befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.

- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó sütőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták.

A csőbensültek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.

Hogyan kell használni a hagyományos sütőt

1. Forgassa el a sütő funkciószabályozó gombját a kívánt sütési funkcióba .
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Javaslatok és tanácsok

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos

edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.

- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

Sütéskor:

A torták és sütemények elkészítéséhez rendszerint közepes hőmérséklet (150°C-200°C) szükséges, ezért a sütőt kb. 10 percig elő kell melegíteni.

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Az omlótészta sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-ig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre. Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és mennyiségétől függ. A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól. A túl sok folyadék használata miatt főlegesen meghosszabbodik a sütési idő.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, a tepsiket a sütési idő kétharmadának elteltével ki kell cserélni, illetve meg kell fordítani.

Hússütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben süttött darabok kiszáradhatnak. A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül

közepesen vagy gyengén kell átsülniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húsok, a baromfi és a hal viszont alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kívánnak. A szószok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó félórára tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínnel megghagyott egyben sült marhahúsok vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

Ha közvetlenül a sütő rácsára helyezve készíti el a húst, tegyen egy sütőedényt az alatta lévő polcra, hogy felfogja a húslét.

Hagyja legalább 15 percig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki.

Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben. A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsibe. A tányérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.



Figyelem!

Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy tésztaütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet-emelkedés tönkretelheti a sütő zománcát.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet.



Jegyezze meg az első próbasütések vagy ételkészítések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazon ételek későbbi elkészítéséhez.

Saját tapasztalatai alapján már képes lesz a táblázatban megadott értékek módosítására.

Sütési táblázat

Hagyományos sütés -


i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
	 hőmérés	hőmérs. °C	 hőmérés	hőmérés °C		
SÜTEMÉNYEK						
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)*	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20-30	Sütőformában
Írós túrós lepény	1	175	2	165	60-80	Sütőformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2bal+jobb.	160	90-120	Sütőformában
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsiben
Kandírozott gyümölcs torta	2	190	2 (1 és 3)*	180	40-45	Sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	150	60-70	Sütőformában
Piskóta	1	170	2 (1 és 3)*	165	30-40	Sütőformában
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Sütőformában
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény	3	170	2	160	20-35	Tepsiben
Kekszek	2	160	2 (1 és 3)*	150	20-30	Tepsiben
Habcsók	2	135	2 (1 és 3)*	150	60-90	Tepsiben
Molnárka	2	200	2	190	12-20	Tepsiben
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3)*	170	25-35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45-70	Sütőformában
KENYÉR ÉS PIZZA						
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütő formában
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben
TÖLTÖTT TÉSZTÁK						
Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45-60	Formában
Quiche	1	210	1	190	30-40	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formában
HÚS						
Marha	2	190	2	175	50-70	Rácson
Sertés	2	180	2	175	100-130	Rácson
Borjú	2	190	2	175	90-120	Rácson
Angolos marhasült véresen	2	210	2	200	50-60	Rácson
közepes	2	210	2	200	60-70	Rácson
átsütve	2	210	2	200	70-80	Rácson
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Héjastul
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab
Bárány	2	190	2	175	110-130	Láb
Csirke	2	190	2	200	70-85	Egészben
Pulyka	2	180	2	160	210-240	Egészben
Kacsa	2	175	2	220	120-150	Egészben
Liba	2	175	1	160	150-200	Egészben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
Vagdalt	2	180	2	170	össz.150	kenyérsütő edényben
HAL						
Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	40-55	3-4 hal
Tonhal /Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	35-60	4-6 filé

(*) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

Grillezés

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteak	4	600	3	250	10~12	6~8
Kolbász	8	/	3	250	12~15	10~12
Sertésborda	4	600	3	250	12~16	12~14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Csirke (mell)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Előmelegítés 5'00"						
Hal (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Szendvics	4~6	/	3	250	5~7	/
Pirítós	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Tisztítás és karbantartás



Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.

A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos: A készülék hálózati vezetékeit mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból.

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománczott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.
- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél- és üvegelemeket puha ruhával törölje szárazra.
- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható szereket vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan. A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak vegyi hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománc felületén. A szépen kifényesített zománcfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráégenek a sütőre.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

Klórt tartalmazó tisztítószer

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosogatószeres meleg vizes puha törülőruhával rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószerek és klórtartalmú tisztítószer
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítóparna;
- Fémszálas súrolópárna
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folttisztítók

A sütőajtó üvegeének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószer használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.



NETISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.



Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.

Sütőtér

A sütőtér zománcozott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törülőruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

A sütőajtó tisztítása

Azt javasoljuk, hogy a sütőajtót tisztítása előtt vegye le a sütőről.

A következőképpen járjon el:

1. nyissa ki teljesen a sütő ajtaját;
2. keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő pántokat (lásd az A. ábrát);
3. lazítsa ki és fordítsa el a két pánton található karokat (lásd a B. ábrát);
4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott helyzetbe nem kerül (C. ábra);
5. óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről (lásd a C. ábrát);
6. tegye le egy stabil felületre;

A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törülőruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert. A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.

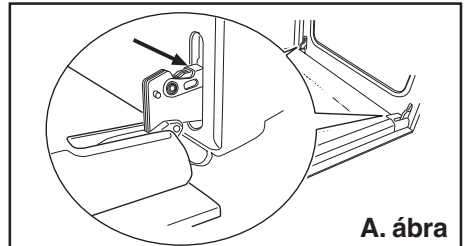
Rozsdamentes acél vagy alumíniumkészülékek:

Javasoljuk, hogy a sütő ajtaját kizárólag nedves szivacs segítségével tisztítsa meg, majd tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

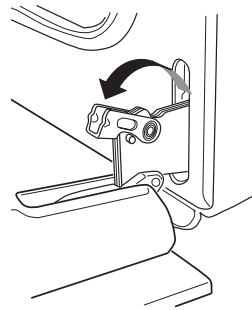
Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatossággal tisztítsa meg.



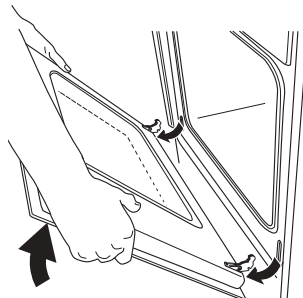
NETISZÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.



A. ábra



B. ábra



C. ábra

Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.

A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a villásdugót az aljzatból

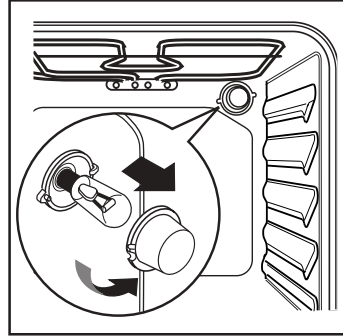
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W,
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz),
- 300°C-ig hőálló,
- Csatlakozás típusa: E14.

Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetéket a konnektorba.



Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna:

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i> ◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a sütési funkció <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd: "A sütő tisztítása")
<ul style="list-style-type: none"> ■ Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani <i>vagy</i> ◆ Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen a "Gyakorlati tanácsok" című fejezetből.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben.

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Grill	1650 W
Konvekciós ventilátor	25 W
Sütővilágítás	25 W
Hűtőventilátor	25 W
Összteljesítmény	1875 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Az üreg méretei

Magasság	felület alatt	mm 593
oszlopban		mm 580
Szélesség		mm 560
Mélység		mm 550

Sütő

Magasság	mm 335
Szélesség	mm 405
Mélység	mm 400
Sütő kapacitása	56 l

Utasítások az üzembe helyező részére



Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. Csak képezett mérnökök végezhetnek munkát a készüléken.

A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A biztosítéknak és a háztartási elektromos rendszernek meg kell egyeznie a készülék maximális terhelésével (lásd az adattáblát).
- A háztartási elektromos rendszert az érvényben lévő jogszabályok alapján megfelelő földelő csatlakozással kell ellátni.
- A konnektor vagy a többpólusú kikapcsoló gomb a készülék üzembe

helyezése után legyen könnyen hozzáférhető.

A készülék csatlakozódugasszal együtt kerül leszállításra. A kapott hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt áramütés ellen levédett konnektorba kell csatlakoztatni (230 V~, 50 Hz). Az áramütés ellen levédett konnektort a jogszabályoknak megfelelően kell üzembe helyezni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Ha készüléket csatlakozódugasz nélkül kötik be, vagy ha a csatlakozódugasz nem hozzáférhető, az érintkezések között egy minimum 3 mm-es réssel rendelkező többpólusú kapcsolót (pl. biztosítékot, áramkör-megszakítót) kell beszerelni a készülék és a hálózati vezeték közé. A kapcsolónak egyetlen ponton sem szabad megszakítania a földkábel. A sárga-zöld földkábel 2-3 cm-rel legyen hosszabb az összes többi vezetéknél.

A hálózati vezetéket minden körülmények között úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

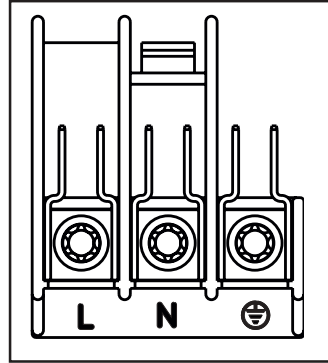
A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percig tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

Termináloblok

A sütőhöz egy könnyen hozzáférhető végállás kapcsoló tartozik, amelyet 230 V-os egyfázisú hálózaton történő üzemeltetésre terveztek.

L betű - Fázis kivezetés
 N betű - Nulla kivezetés

 vagy E - Föld kivezetés



Beépítési utasítások

A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényelemnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie.

Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áram alatt lévő és szigetelt részek áramütés elleni védelmét biztosító részeket mind úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.

Ugyanakkor a beépített egységek sorának a kezdetén vagy végén bármelyik falszélnél kell legyen egy szerelvény.

Az áramütés elleni védelmet minden esetben biztosítani kell a készülék beépítése révén.

A készüléket a hátuljával vagy valamelyik oldalával a konyha magasabb egységei, készülékei vagy falai mellé kell állítani. De csak a készülékkel megegyező magasságú egyéb készülékek vagy egységek állíthatók a másik oldalfal mellé.

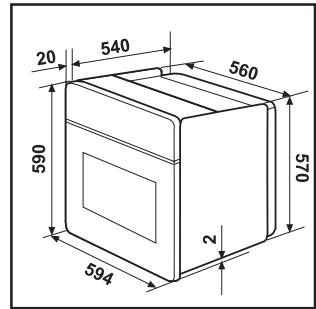
A sütő méretei (A. ábra)

Beépítési utasítások

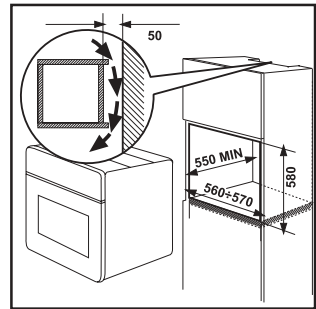
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrény egységnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie (B-C. ábra).

A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

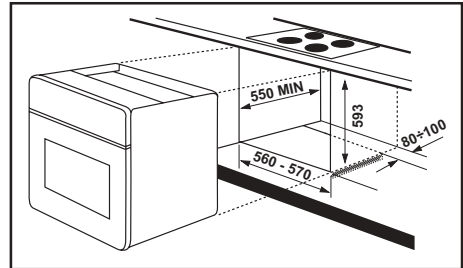
- Nyissa ki a sütő ajtaját;
- Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a készülékhez mellékelt, a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (D. ábra - A) segítségével, majd csavarja be a négy facsavar (D. ábra - B).



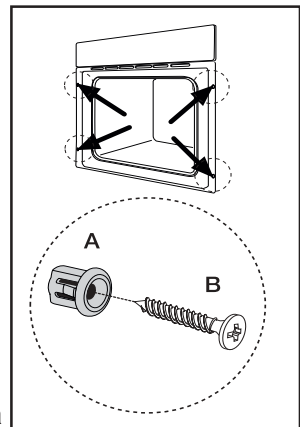
A. ábra



B. ábra



C. ábra



D. ábra

Szerviz és eredeti pótalkatrészek

A gyárból való elszállítás előtt a készüléken az optimális működés ellenőrzése érdekében számos szakértő és szakember végzett próbákat.

Minden szükséges javítási munkát maximális gondossággal és figyelemmel kell végezni.

Ezért javasoljuk, hogy mindenfajta problémával forduljon a kereskedéshez, ahol a készüléket vásárolta, illetve a legközelebbi hivatalos szervizünkhöz, és közölje a probléma jellegét, a készülék modellszámát (**Mod.**), a termékszámot (**Prod. No.**) és a sorozatszámot (**Ser. No.**), amelyek az azonosítótáblán találhatóak.

A termék gyártója által tanúsított és ezzel a jelzéssel ellátott eredeti pótalkatrészek kizárólag szervizünkben és a hivatalos pótalkatrészboltokban kaphatók.

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelephető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes, és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com

<input checked="" type="checkbox"/>		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Спасибо, что Вы выбрали наш электробытовой прибор

Мы желаем Вам получить массу удовольствия от Вашего нового прибора и надеемся, что в следующий раз Вы вновь выберете наше изделие.

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство, и во время эксплуатации прибора используйте его в качестве справочного документа. Руководство пользователя должно передаваться каждому будущему владельцу изделия.

Содержание

Предупреждения и важные указания по технике безопасности	25
Описание изделия	27
Элементы управления	28
Перед началом эксплуатации духового шкафа	29
Эксплуатация духового шкафа	30
Таблицы для выпекания и жарки пищевых продуктов	34
Чистка и техническое обслуживание	36
Устранение неисправностей	39
Технические данные	40
Инструкции для установщика	40
Инструкции по встраиванию духового шкафа	42
Гарантия/Сервис	44
Европейская гарантия	44

Символы, применяемые в руководстве по эксплуатации



Указания по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Советы и рекомендации



Данное изделие соответствует следующим **директивам ЕЭС**:

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
 - **89/336** (Директива по ЭМС);
 - **93/68** (Общая директива);
- с последующими изменениями.

Русский



Предупреждения и важные указания по технике безопасности

Всегда храните данное руководство по эксплуатации рядом с изделием. В случае продажи или передачи изделия третьим лицам или при переезде позаботьтесь о том, чтобы новый владелец изделия получил вместе с ним и данное руководство по эксплуатации со всей сопроводительной информацией. Нижеследующие предупреждения приводятся в интересах безопасности пользователей и других проживающих с ними лиц. Поэтому прежде чем приступить к подключению и/или эксплуатации данного изделия, внимательно прочитайте эти предупреждения.

Установка

- Установку изделия должно производить квалифицированное лицо в соответствии с действующими правилами и нормами. Соответствующие операции по установке изделия описаны в инструкциях для установщика.
- Установку и подключение изделия должно выполнять квалифицированное лицо, обладающее специальными знаниями и действующее в соответствии с нормативной документацией.
- Если для установки изделия необходимо внести изменения в проводку, обеспечивающую электропитание, то соответствующие работы должен также выполнять квалифицированный электрик.
- Будьте очень осторожны, когда пользуетесь духовым шкафом. Чрезвычайно высокая температура нагревательных элементов обуславливает сильный нагрев противней и других элементов изделия.
- Если во время приготовления пищи вам по той или иной причине необходимо использовать алюминиевую фольгу, ни в коем случае не допускайте прямого контакта фольги с днищем камеры духового шкафа.
- При чистке духового шкафа соблюдайте следующие меры предосторожности: никогда ничем не брызгайте на жировой фильтр (если имеется), нагревательные элементы и датчик термостата.
- Внесение любых изменений в конструкцию и технические характеристики данного изделия опасно для жизни.
- Не разрешайте детям приближаться к работающему духовому шкафу, т.к. при выпекании, жарке и грилировании пищевых продуктов стеклянная панель и другие его части сильно нагреваются. Если вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы электрический шнур этого

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи; никогда не используйте его для других целей.
- **Открывая дверцу духового шкафа во время и по окончании приготовления пищи примите меры предосторожности, чтобы не ошпариться потоком горячего воздуха, исходящего из камеры.**

прибора не касался горячих конфорок и не зацепился за дверцу духового шкафа.

- Доставая из духового шкафа горячие блюда и кастрюли, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Регулярная чистка препятствует ухудшению качества поверхностей духового шкафа.
- Прежде чем приступить к чистке духового шкафа, отключите электропитание или выньте из розетки сетевой штепсель.
- Обязательно установите духовой шкаф в положение “ВЫКЛ”, если Вы больше не собираетесь им пользоваться.
- Данный духовой шкаф может быть изготовлен как собственно духовой шкаф или как комбинированное изделие, дополнительно оборудованное электрической конфоркой, получающей питание (в зависимости от модели) от сети однофазного тока с напряжением в 230 В.
- Для чистки данного изделия нельзя применять аппараты, использующие сильно нагретый пар и пароструйные машины-очистители.
- Не применяйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Они могут так сильно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, что оно лопнет.

Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не разрешайте детям пользоваться или играть с духовым шкафом, т.к. это опасно.
- Не разрешайте детям приближаться к работающему духовому шкафу. Кроме того, помните, что духовой шкаф остается горячим еще долгое время после выключения.
- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими

лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

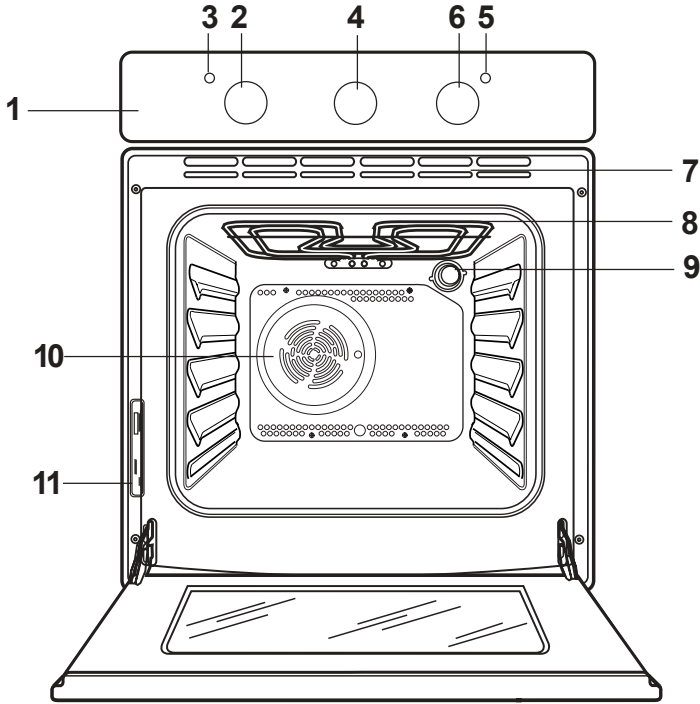
Сервис

- Техническое обслуживание и/или ремонт должен выполнять отдел сервиса компании-изготовителя или авторизованный изготовителем сервисный центр, использующие только оригинальные комплектующие.
- В случае возникновения неисправности или поломки не пытайтесь ремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм людьми или к повреждению изделия.



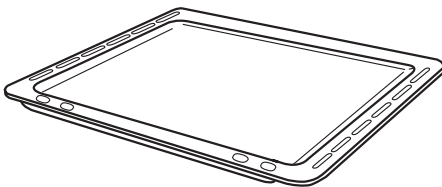
Символ  на самом изделии или его упаковке указывает на то, что при его утилизации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Оно должно быть перевезено в специальное место утилизации для переработки электрических и электронных компонентов. Правильная утилизация данного изделия будет способствовать охране окружающей среды и здоровья людей. Неправильная утилизация подвергает опасности окружающую среду и здоровье людей. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Описание изделия

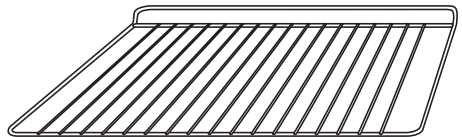


- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Панель управления 2. Ручка термостата духового шкафа 3. Контрольный индикатор термостата 4. Программатор времени окончания приготовления продукта 5. Индикатор включения 6. Ручка выбора режима духового шкафа | <ul style="list-style-type: none"> 7. Вентиляционные отверстия для обеспечения охлаждения 8. Гриль 9. Лампочка освещения духового шкафа 10. Вентилятор духового шкафа 11. Табличка с техническими данными |
|--|--|

Принадлежности духового шкафа







Противень для выпечки

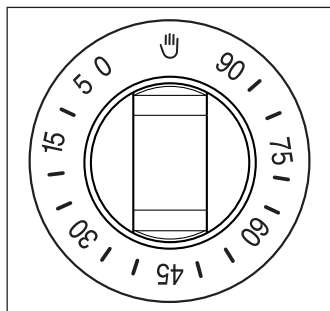
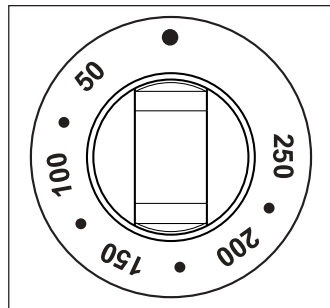
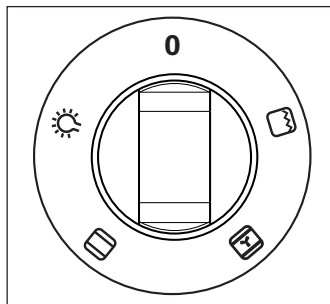


Решетка с защитой от опрокидывания

Элементы управления

Ручка выбора режима духового шкафа

- 0 Духовой шкаф выключен
-  Гриль – В этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля
-  Режим конвекции - Этот режим позволит Вам жарить, или одновременно жарить и печь на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
-  Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа
-  Лампочка освещения духового шкафа



Индикатор питания

Индикатор питания загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа.

Регулятор термостата

Поворачивая регулятор термостата против часовой стрелки, Вы можете выбрать температуру приготовления блюд в пределах от 50°C до 250°C.

Контрольный индикатор термостата


Этот индикатор загорается после выбора температуры приготовления поворотом регулятора термостата. Он будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем он будет периодически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Программатор времени окончания приготовления продукта

С помощью этого устройства Вы можете задать автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданного времени приготовления. В этот момент будет подан звуковой сигнал. Продолжительность приготовления продукта можно устанавливать в пределах 90 минут.

Поместите продукты в духовой шкаф и переведите ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата на нужные значения. Поверните ручку

таймера до максимального значения времени ("90"), затем, поворачивая в обратную сторону, задайте нужное время приготовления. По истечении времени приготовления будет подан звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится.

Чтобы перевести духовой шкаф в режим ручного управления, установите рукоятку таймера на .

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильной эксплуатации или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание. При снижении температуры до нормальных значений духовой шкаф автоматически возобновляет работу.

Поэтому, если термостат сработает из-за

неправильной эксплуатации духового шкафа, то для продолжения пользования шкафом Вам нужно будет просто подождать, когда он остынет. Если же срабатывание термостата вызвано неисправным компонентом, то следует обратиться в сервисный центр.

Охлаждающий вентилятор

Для охлаждения передней панели, ручек управления и дверной ручки духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором. Он автоматически включается всякий раз, когда включается духовой шкаф. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы. Охлаждающий вентилятор отключается тогда, когда по окончании приготовления пищи пользователь переводит ручку выбора режима духового шкафа в положение **ВЫКЛ 0**.

Перед началом эксплуатации духового шкафа

i Прежде чем приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите **все элементы упаковки**, находящиеся как изнутри, так и снаружи.

Перед первым приготовлением пищи духовой шкаф следует нагреть без продуктов.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков заводского производства.

Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни.




1. Переведите переключатель режимов духового шкафа на

режим .

2. Установите ручку термостата в положение "MAX".

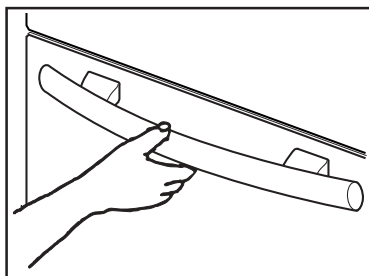
4. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

5. 5. Дайте духовому шкафу поработать без продуктов примерно 45 минут.

Повторите эту же процедуру для полного гриля  в течение примерно 5-10 минут.

i После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, в который можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.

i Перед первым приготовлением пищи следует также тщательно вымыть принадлежности духового шкафа.

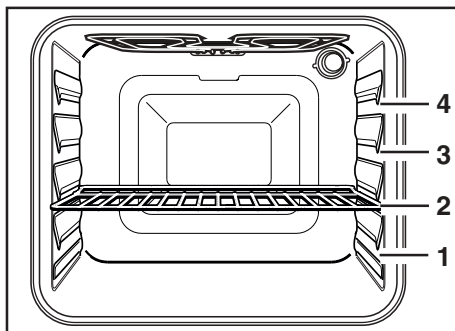


Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за среднюю часть ручки.

Эксплуатация духового шкафа

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.



! Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти излишкам пара или тепла.

! **Внимание!** - Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой во время приготовления пищи. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов из-за сильной концентрации тепла. Кастриули, жаропрочные сковороды и алюминиевые лотки всегда устанавливайте на противни и решетки, вставленные в направляющие. При нагревании пищевых продуктов в камере духового шкафа образуется пар, как в чайнике. Попадая на стекло дверцы, пар конденсируется с образованием капель воды.

Чтобы уменьшить конденсацию пара, всегда в течение 10 минут выполняйте предварительный нагрев пустого духового шкафа.

После каждого приготовления пищи рекомендуем стереть капли воды с поверхностей духового шкафа.

! **Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.** Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не** давайте ей упасть - придерживайте ее за рукоятку до тех пор, пока она полностью не откроется.

i Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток; одна решетка входит в комплект поставки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке. Необходимо, чтобы решетки были установлены правильно - так, как показано на рисунке. Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует помещать под решетку.
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень духового шкафа.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

Приготовление в режиме конвекции

- Тепло передается приготавливаемым продуктам посредством предварительно подогретого горячего воздуха, равномерная циркуляция которого в духовом шкафу обеспечивается вентилятором, расположенным у его задней стенки.
- При этом тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере духового шкафа, что позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях. Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд.
- Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких уровнях Вы можете готовить одновременно несколько различных блюд (например, сухое печенье или маленькие пиццы на максимум трех противнях), предназначенных для немедленного употребления в пищу или для быстрого замораживания.
- Разумеется, приготовление пищи

можно вести и лишь на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на нижних уровнях.

- Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации презервов, приготовления домашних варений, а также для сушки грибов и фруктов.


Традиционный режим приготовления

- Средний уровень духового шкафа обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и качества покрытия противня или блюда, в которых выпекается продукт. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как стеклянная, блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного зарумянивания продуктов.
- Во избежание проливания жидкостей на дно духового шкафа и для облегчения его чистки устанавливайте посуду на противни соответствующего размера.
- **Не** ставьте блюда, формы и противни непосредственно на дно духового шкафа, т.к. оно сильно нагревается, и это может повредить посуду. В этом режиме приготовления тепло поступает к продуктам от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Это позволяет пользователю

готовить на одном уровне, что особенно целесообразно при приготовлении блюда с поджаристой нижней корочкой, например, запеканок «киш» и открытых пирогов.

В традиционном режиме можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, gratin, лазанью или мясо в горшочках.

Использование традиционного режима приготовления

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее данному режиму приготовления .
2. Установите ручку термостата на нужную температуру.

Советы и рекомендации

- Средний уровень духового шкафа обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от качества покрытия противня или блюда, в котором выпекается продукт. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время, как стеклянная, блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного подрумянивания продуктов.
- Во избежание попадания на дно духового шкафа пролившихся пищевых жидкостей и для облегчения его чистки устанавливайте кухонную посуду на противни соответствующего размера.

- **Не** ставьте блюда, формы и противни непосредственно на дно духового шкафа, т.к. оно сильно нагревается, и это может повредить посуду.

Выпекание:

Для выпекания пирогов и мучных кондитерских изделий обычно требуется средняя температура (150°C-200°C), поэтому перед началом их приготовления необходимо прогреть духовой шкаф примерно 10 минут.

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания. Изделия из песочного теста следует выпекать в пирожной форме или на противне в течение 2/3 всего времени приготовления, а затем гарнировать их и допекать до полной готовности в оставшееся время. Время допекания зависит от типа и количества продуктов, используемых для верха или начинки. Кулинарные смеси для бисквитов должны с трудом отставать от ложки. Избыток жидкости в продуктах нерационально увеличивает время приготовления.

Устанавливая в духовой шкаф одновременно два противня с тестом для приготовления мучных кондитерских изделий или печенья, оставляйте между двумя противнями один свободный уровень.

Если в духовой шкаф одновременно установлены два противня с продуктами для приготовления мучных кондитерских изделий или печенья, их необходимо поменять местами и повернуть, когда пройдет 2/3 всего времени выпекания.

Жарка:

Не жарьте части туш весом менее 1 кг. Куски меньшего размера становятся при жарке слишком сухими. Темное мясо, которое должно быть хорошо прожаренным снаружи, но средне или слабо прожаренным внутри, следует жарить при более высокой температуре (200°C-250°C).

Для жарки белого мяса, птицы и рыбы требуется, наоборот, более низкая температура (150°C-175°C). Если время приготовления небольшое, то

ингредиенты для соуса или подливы должны быть добавлены в посуду для жарки еще в начале. Их также можно добавить в последние полчаса.

Проверить готовность мяса можно с помощью ложки: если ложка хорошо вдавливается и не «пружинит», значит мясо хорошо прожарилось. Ростбиф и филе, которые должны оставаться розовыми внутри, следует жарить при повышенной температуре в течение более короткого времени.

Если Вы готовите мясо прямо на решетке духового шкафа, вставьте на более низкий уровень духового шкафа противень для сбора стекающего сока.

Чтобы из мяса не вытек сок, дайте ему постоять не менее 15 минут.

Для уменьшения концентрации дыма в духовом шкафу рекомендуем подлить в посуду для жарки немного воды. Во избежание образования конденсата подливайте воду несколько раз. Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу при минимальной температуре.



Осторожно!

Не выстилайте камеру духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды и противни на дно камеры, иначе эмалированная поверхность духового шкафа будет повреждена из-за чрезмерной концентрации тепла на этих участках.

Время приготовления

Параметры времени приготовления пищевых продуктов могут быть разными, в зависимости от состава, разнообразия ингредиентов и содержания жидкости в конкретных блюдах.



Рекомендуем записывать настройки, используемые вами при первых экспериментах по варке или жарке тех или иных продуктов, чтобы приобрести необходимый опыт для приготовления тех же блюд в будущем.

Тогда, опираясь на собственный опыт, Вы сможете откорректировать значения, приведенные в таблицах.

Таблица для выпекания и жарки пищевых продуктов

Режим традиционного приготовления -

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Пустой духовой шкаф следует всегда предварительно разогревать в течение 10 минут.

БЛЮДО	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	 ТЕМП. °C	Темп. °C	 ТЕМП. °C	Темп. °C		
ПИРОГИ						
Взбитое тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 слева+справа.	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне
Пирог с вареньем	2	190	2(1and3)*	180	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквитный пирог	1	170	2(1 и 3)*	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Сливовый пирог	1	175	2	160	50-60	В хлебопекарной форме
Кекс	3	170	2	160	20-35	На противне
Сухое печенье	2	160	2(1 и 3)*	150	20-30	На противне
Меренги	2	160	2(1 и 3)*	150	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	2	190	12-20	На противне
Мучные кондитерские изделия: Пирожные из заварного теста	2 или 3	210	2(1 и 3)*	170	25-35	На противне
Тарталетки	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки
ХЛЕБ И ПИЦЦА						
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В хлебопекарной форме
Хлебцы	2	200	2(1 и 3)*	175	25-40	На противне
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне
ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
Макаронная запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45-60	В форме
Запеканка «киш»	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме
МЯСО						
Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский ростбиф						
слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	На решетке
хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 штуки
Баранина	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Нарезанный кусками
Заяц	2	190	2	175	150-200	Нарезанный кусками
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Мясной хлеб	2	180	2	170	всего 150	на сковороде
РЫБА						
Форель/Морской окунь	2	190	2(1 и 3)*	175	40-55	3-4 штуки
Тунец/Лосось	2	190	2(1 и 3)*	175	35-60	4-6 филе

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Приготовление на гриле

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах	
	Число кусков	Граммы		темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Жареное филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштекс	4	600	3	250	10~12	6~8
Сосиски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свинья отбивная	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (полутушки)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Кебаб	4	/	3	250	10~15	10~12
Курица (грудки)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургер*	6	600	2	250	20-30	
*Предварительный нагрев 5'00"						
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сэндвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i Приводимые здесь значения температуры являются ориентировочными. Пользователь может корректировать параметры температуры в соответствии с личными предпочтениями.

Чистка и техническое обслуживание



Перед проведением чистки необходимо выключить духовой шкаф и дать ему остыть.

Для чистки данного изделия нельзя применять аппараты, использующие сильно нагретый пар и пароструйные машины-очистители.

Внимание: Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор отключен от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы вашего духового шкафа необходимо регулярно выполнять следующие операции по его чистке:

- Проводите чистку духового шкафа только после того, как он остынет.
- Мойте эмалированные поверхности теплой водой с добавлением мыла.
- Не применяйте чистящие средства с абразивными добавками.
- Части из нержавеющей стали и стекла вытирайте мягкой тряпочкой.
- Для удаления особо стойких пятен используйте имеющиеся в продаже средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмалированные покрытия духового шкафа чрезвычайно износоустойчивы и непроницаемы для жидкостей и газов. Однако фруктовые кислоты (от лимонов, слив и т.п.) оставляют на эмалированных покрытиях неустранимые тусклые и шероховатые пятна. Наличие таких пятен на блестящей отполированной эмали никак не ухудшает работу духового шкафа. Проводите чистку духового шкафа после каждого приготовления пищи. Это самый легкий способ избавиться от загрязнений. Регулярная чистка препятствует пригоранию загрязнений.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Губок с пропиткой, не подходящих для использования со сковородами с антипригарным покрытием
- Металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.



Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, где Вы получите дальнейшие инструкции.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока оно еще не остыло.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Чистка дверцы духового шкафа

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее.

Затем действуйте в следующей последовательности:

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа;
2. Найдите петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. А);
3. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. В);
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (Рис. С);
5. Осторожно выньте дверцу, потянув на себя (Рис. С);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность;

Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплом мыльном растворе. Никогда не используйте жесткие абразивные средства. После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой, а затем протереть насухо мягкой тканью.

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

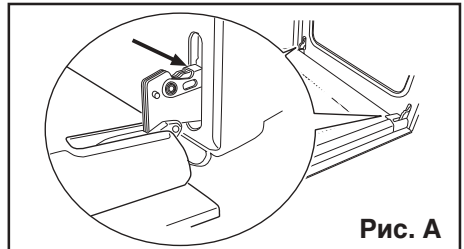


Рис. А

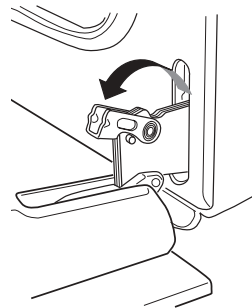


Рис. В

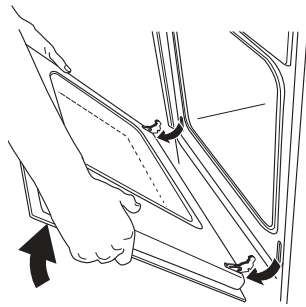


Рис. С

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Замена лампочки освещения духового шкафа

Отключите духовой шкаф от электросети.

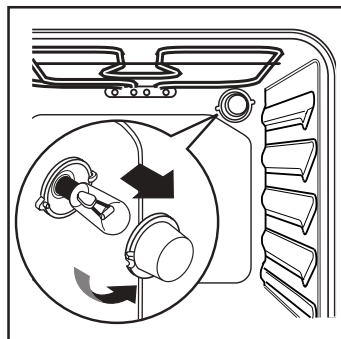
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 15 Вт/25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Такие лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

Замена неисправной лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Надавите на стеклянный плафон и поверните его против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.



Устранение неисправностей

Если прибор не функционирует должным образом, то перед тем, как обращаться сервисный центр Electrolux, пожалуйста, проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Удостоверьтесь, что выбраны как режим, так и температура приготовления <i>или же</i> ◆ Убедитесь, что изделие правильно подключено к электрической сети, а выключатель розетки или кабеля питания духового шкафа установлен в положение «ВКЛ».
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикатор термостата духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i> ◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i> ◆ Проверьте лампочку освещения и при необходимости замените ее (см. подраздел «Замена лампочки освещения»)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. <i>или же</i> ◆ Следуйте рекомендациям, которые содержатся в данном руководстве, особенно в разделе «Практические советы».
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ По окончании приготовления пищи не оставляйте приготовленные продукты в духовом шкафу дольше 15-20 минут.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Оба элемента духового шкафа
(Нижний+Верхний элементы) 1800 Вт

Гриль 1650 Вт

Конвекционный вентилятор 25 Вт

Лампочка освещения духового шкафа 25 Вт

Охлаждающий вентилятор 25 Вт

Полная номинальная мощность 1875Вт

Рабочее напряжение (50 Гц) 230 В

Размеры монтажного проема

Высота под столешницей мм 593
в колонне мм 580

Ширина мм 560

Глубина мм 550

Духовой шкаф

Высота мм 335

Ширина мм 405

Глубина мм 400

Полезная емкость духового шкафа 56 л

Инструкции для установщика



Установку и подключение духового шкафа необходимо производить в соответствии с действующими нормами и правилами. Любые операции с внутренними компонентами духового шкафа должны выполняться, когда он выключен. С данным изделием имеют право работать только квалифицированные технические специалисты. В случае несоблюдения правил техники безопасности компания-изготовитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.

Подключение к электрической сети

Перед подключением изделия к электрической сети, пожалуйста, убедитесь в следующем:

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка способны выдержать максимальную мощность духового шкафа (см. табличку с техническими данными).

- Электропроводка в вашем доме имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.

- После установки духового шкафа обеспечивается удобный доступ к сетевой розетке или многополюсному размыкателю.

Духовой шкаф поставляется со штепсельной вилкой. Поставляемые кабели питания и вилка должны быть подключены к электробезопасной розетке (230 В~, 50 Гц). Электробезопасная сетевая розетка должна быть установлена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Для практического использования(с учетом требований по номинальному сечению)пригодны кабели питания следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Если духовой шкаф подключается к сети без использования штепсельной вилки или она недоступна, то в этом случае между духовым шкафом и кабелем питания необходимо установить многополюсный размыкатель (предохранители, сетевой прерыватель) с


зазором между контактами не менее 3 мм. Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее всех других проводов.

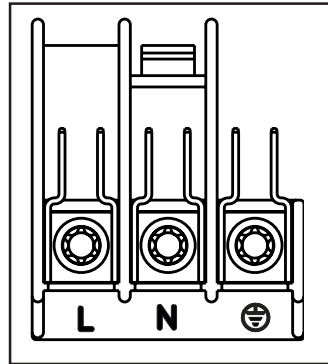
Соединительный кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в коем случае не мог нагреться до температуры в 50°C (выше комнатной температуры).

После подключения духового шкафа к сети необходимо примерно на 3 минуты включить нагревательные элементы, чтобы проверить их исправность.

Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен удобной для доступа клеммной колодкой, которая рассчитана на работу в сети однофазного тока с напряжением в 230 В.

- Литера L - клемма фазы
- Литера N - клемма нейтрали
-  или E - клемма заземления



Инструкции по встраиванию духового шкафа

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного духового шкафа корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь подходящие размеры.

В соответствии с действующими нормами и правилами все детали, обеспечивающие электробезопасность открытых и изолированных компонентов, должны быть закреплены так плотно, чтобы их нельзя было снять без инструментов.

Указанными правилами предусмотрено также крепление задних стенок одних корпусов мебели к передним или задним стенкам других корпусов, объединенных в единый ряд встроенных устройств.

Надлежащая электрозащита при встраивании духового шкафа должна быть обеспечена в любом случае.

При установке духовой шкаф можно расположить рядом с более высокой кухонной мебелью, бытовым прибором или стеной. Однако другие бытовые приборы или мебель могут быть размещены у другой стены лишь в том случае, если они имеют ту же высоту, что и духовой шкаф.

Размеры духового шкафа (Рис. А)

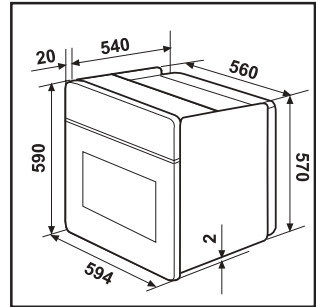


Рис. А

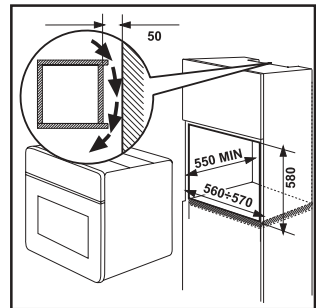


Рис. В

Инструкции по встраиванию духового шкафа

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного духового шкафа корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь подходящие размеры (Рис. В-С).

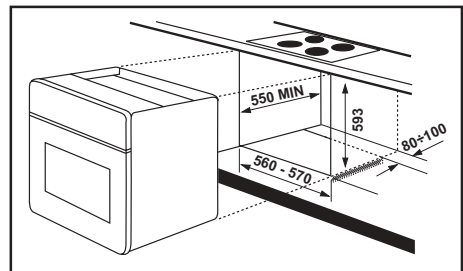


Рис. С

Встраивание в мебельную нишу

- Откройте дверцу духового шкафа;
- прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели, вставив четыре дистанционные распорки, входящие в комплект поставки (Рис. D - A), точно совместив их с отверстиями в раме, и закрутив четыре шурупа (Рис. D - B).

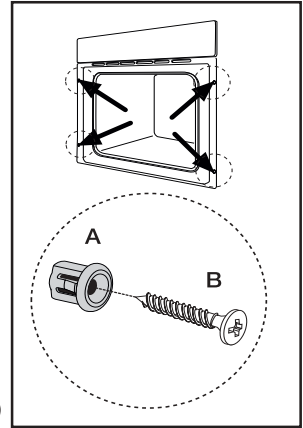


Рис. D

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.




ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI
1	Fabricante	Marke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Levantoirtaja	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 335
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektiviteitsklasse	Energiatohokkuusluokka	A
4	Calentamiento convencional	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveconcial	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	←
5	Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλορησία θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecie	- Convección forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	
6	Consumo de energía Función de calentamiento	Energiforbrug Opvarmnings-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας λειτουργίας θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings-functie:	Consumo de energia Función de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuusmuunnusta pa:	
7	Calentamiento convencional	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveconcial	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	0.79 kWh
8	Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλορησία θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecie	- Convección forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0.78 kWh
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Οφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volumen útil (litros)	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litra)	56
10	Tempo de cocción con carga normal:	Tilberednings-tid ved standard-belasting:	Kochzeit bei Standard-belastug:	Χρόνος για πρότυπο ποσότητας φαριτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura normale:	Bereidings-tijd bij stan-daarbelasting:	Tempo de cozadura da carga-padrão:	Tillagningstid för en stan-dardlast:	Paiostaika väkokuormala:	
11	Calentamiento convencional	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveconcial	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	43 min.
12	Superficie de la placa de mayor tamaño	Areal af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος σε φούνο:	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpinnin ala:	1130 cm ²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Ljyffekt-niveau dB (A) (S ₁)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Σηρότητα (dB (A) re 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bulnertivá dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
<p>● Más eficiente Bassi consumi Lav forbrug Efficien Niedrig Verbrauch Más eficiente Non efficient Economie</p> <p>● Menos eficiente Hag forbrug Inferior Verbrauch Less efficient Peu economie</p> <p>● 12 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l</p> <p>● 35 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l</p> <p>● 65 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 2002/40/EC</p>							<p>● 12 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l</p> <p>● 35 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l</p> <p>● 65 ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Όφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 2002/40/EC</p>					

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	ZANUSSI
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producuent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	ZANUSSI
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOB 335
3	Klasa energetske djelovnosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energihatékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	←
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim znakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetéssel kombinálós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
6	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrjevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiatartozás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Sprēba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
7	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	0.79 kWh
8	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim znakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetéssel kombinálós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0.78 kWh
9	Para	- Para	- Para	- Gőz	- Para	- Para	- Para	Vapori
10	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (w litrach)	Pojemność użytkowna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitý objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Voluim útil (litri)	56
11	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkośc: - Mala - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Velkost: - Malá - Střední - Velká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
12	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upечение pri standardnej zaťaž:	Durata de coacere pentru încălzirea normală:	
13	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	43 min.
14	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim znakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetéssel kombinálós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	41 min.
15	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	Alagnagyobb sütőlap területé	Plocha největšieho pečičio plechu	Plocha največšieho plechu na pečenie	Suprafața țavé de copt celei mai mari	1130 cm ²
16	Buka (dB (A) re 1 pW)	Hrup (dB (A) re 1 pW)	Poziom hałsuu (dB (A) re 1 pW)	Zaj (db (A) re 1 pW)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnost (db (A) re 1 pW)	Zgomot (db (A) re 1 pW)	
<p>● Veća djelovnost Veća učinkovitost Wpiszta sprawność Wykšniejsza sprawność Usporné Vacišprijati Más eficiente</p> <p>● Manja djelovnost Manjša učinkovitost Wpiszta sprawność Wykšniejsza sprawność Usporné Vacišprijati Menš ekonomie</p> <p>● 12 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil < 35 l</p> <p>● 35 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil < 65 l</p> <p>● 65 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil 2002/40/EC</p>							<p>● 12 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil < 35 l</p> <p>● 35 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil < 65 l</p> <p>● 65 ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowna/Hasznos térfogat/ Užitý objem/Využitelný objem/Volum útil 2002/40/EC</p>	

www.electrolux.com

www.zanussi.ru