

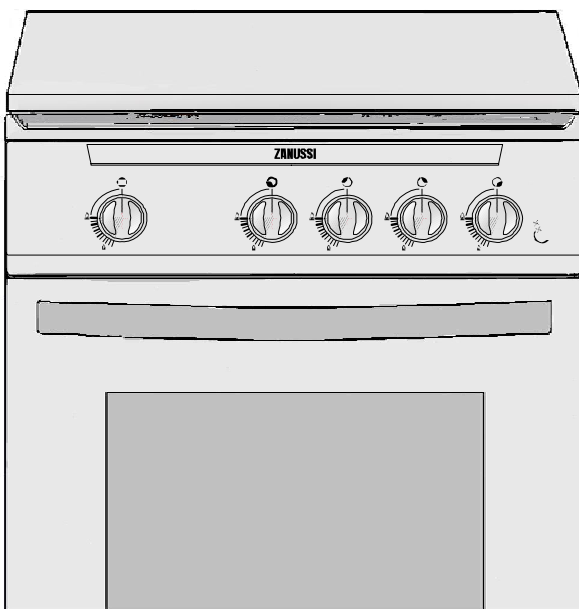
UPUTSTVO
ZA UPOTREBU

РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ELEKTRIČNI
ŠTEDNJAK

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА

ZCE560MW1



Obsah

Pokyny pro uživatele

Důležitá bezpečnostní upozornění	3
Popis spotřebiče	5
Používání spotřebiče	6
Elektrická trouba	7
Tabulka pečení	11
Elektrické plotýnky	13
Rady a tipy	14
Údržba a čištění	16
Výměna žárovky trouby	18
Když něco nefunguje správně	19

Pokyny pro instalátéra

Technické vlastnosti	20
Bezpečnostní upozornění	20
Instalace	21
Elektrické připojení	21

Jak tento návod číst ?

Níže uvedené symboly vám budou při čtení této příručky vodítkem



Bezpečnostné pokyny



Popis postupu krok za krokem



Rady a odporúčania



Informácie pre ochranu životného prostredia

Důležitá bezpečnos upozornění



Tato výstražná upozornění si MUSÍTE pečlivě přečíst před instalací a používáním spotřebiče.

Instalace

- Tento sporák musí instalovat kvalifikovaný personál v souladu s pokyny výrobce.
- Tento sporák je těžký. Při přemisťování sporáku buďte opatrní.
- Jakoukoli elektrickou instalaci musí provádět kvalifikovaný elektrikář nebo jiná kompetentní osoba.
- Před použitím sporáku z něj odstraňte všechny obalový materiál.
- Ujistěte se, že elektrický přívod odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku.
- Nepokoušejte se sporák žádným způsobem upravovat.

Bezpečnost dětí

- Tento sporák je navržen pro obsluhu dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby si se sporákem nebo v jeho blízkosti hrály.
- Sporák se při používání ohřeje. Děti by měly být drženy stranou, dokud sporák nevychladne.
- Děti by si mohly samy způsobit poranění, kdyby stahovaly ze sporáku hnce nebo pánve.

Během používání

- Tento sporák je určen pouze pro domácí použití. Není určen pro komerční ani průmyslové účely.
- Nepoužívejte tento sporák, jestliže přišel do styku s vodou. Neobsluhujte sporák vlhkýma rukama.

- Když se sporák nepoužívá, zajistěte, aby ovládací knoflíky byly nastaveny do polohy 'VYP' ('OFF').
- Když používáte jiné elektrické spotřebiče, ujistěte se, že jejich kabel nemůže přijít do styku s horkými povrchy sporáku.
- Nestabilní nebo deformované pánve by se neměly na plotýnkách sporáku používat, protože takové pánve mohou při převrácení nebo přetečení způsobit nehodu.
- Nikdy, když pečete na oleji nebo tucích, nenechávejte sporák bez dozoru.
- Tento sporák by se měl udržovat stále v čistotě. Nánosy tuku nebo zbytků pokrmů by mohly způsobit požár.
- Nikdy do trouby nebo na plotýnky varné desky nepoužívejte plastické nádoby. Nikdy nezakrývejte žádnou část trouby hliníkovou fólií.
- Vždy se ujistěte, že větrací otvor trouby, umístěný vzadu uprostřed varné desky, není ničím zakryt, aby bylo zaručeno odvětrání komory trouby.
- Pokrmy podléhající zkáze, plastové předměty a aerosoly mohou být ovlivněny teplem a neměly by se uchovávat nad sporákem.

Servis

- Tento sporák by měl opravovat a provádět jeho servis pouze autorizovaný servisní technik a měly by se používat pouze schválené originální náhradní díly.



Informace o životním prostředí

- Po instalaci prosím vyhoďte do odpadu všechny obalový materiál v plném souladu s předpisy na ochranu životního prostředí a s ohledem na bezpečnost.
- Když vyřazujete starý spotřebič, odřízněte jeho přívodní kabel, aby se spotřebič nedal použít.

Uložte si tento návod k obsluze pro případ potřeby informací v budoucnosti a zajistěte, aby byl předán dalšímu uživateli.

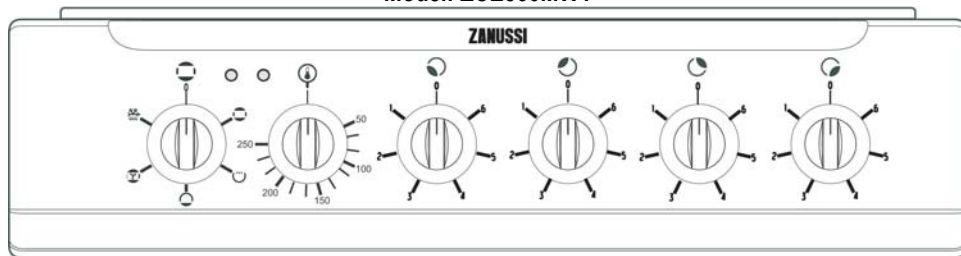


Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví,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

Popis spotřebiče

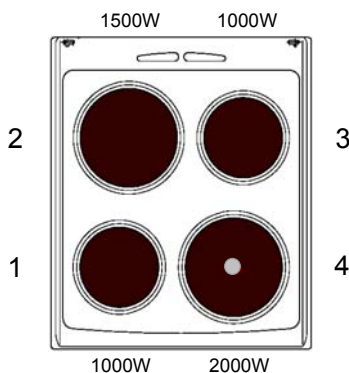
Ovládací panel

Model: ZCE560MW1



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Ovladač funkcí trouby | 5. Ovládací knoflík přední levé plotýnky |
| 2. Kontrolka varné zóny | 6. Ovládací knoflík zadní levé plotýnky |
| 3. Kontrolka termostatu trouby | 7. Ovládací knoflík zadní pravé plotýnky |
| 4. Ovladač termostatu trouby | 8. Ovládací knoflík přední pravé plotýnky |

Varná deska



1. Plotýnka Ø 145 – 1000W
2. Plotýnka Ø 180 – 1500W
3. Plotýnka Ø 145 – 1000W
4. Plotýnka Ø 180 – 2000W

Používání spotřebiče

Před prvním použitím trouby



Před použitím trouby odstraňte veškeré obaly uvnitř i vně trouby.

Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla. Trouba může během této doby vydávat nepřijemný zápach. To je zcela normální jev.

- Vyjměte příslušenství trouby.
- Odstraňte všechny případné samolepící štítky a ochranné fólie.
- Zahřívajte troubu při funkčním ovladači

trouby v poloze  a ovladači termostatu trouby v poloze "250" po dobu asi 45 min.

Tento postup opakujte s ovladačem funkcí trouby v poloze  po dobu asi 5-10 minut.

Vyčistěte příslušenství jemným saponátem. Opláchněte a pečlivě vysušte.

Typový štítek

Číslo modelu vašeho sporáku lze najít na výkonovém štítku na zadní straně sporáku.

Kondenzace a pára

Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici.

- Větrací otvory trouby dovolují, aby část této páry unikla. Vždy však **od trouby ustupte, když otevíráte dvířka trouby**, abyste umožnili únik nahromaděné páry nebo tepla.

Pokud pára přijde do styku s chladným povrchem na vnější straně trouby, např. na olemování, z kondenzuje a vytvoří kapičky vody. To je zcela normální a nejde o závadu trouby.

Abyste zabránili změně barvy, otírejte pravidelně kondenzaci i nečistoty z povrchů.

Pečicí nádoby

Pro pečení používejte jen nádoby, které vydrží teplotu 250 °C.

Nádoby atd. by se neměly pokládat přímo na dno trouby.



Během vaření v troubě jsou dvířka trouby horká. Dávejte pozor, aby si děti nehrály v její blízkosti.

Elektrická trouba

Ovladač funkcí trouby

0 Off (Vypnuto)

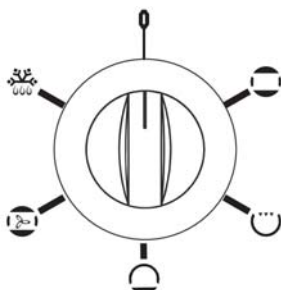
 **Konvenční vaření** – použijte horní a dolní topný článek; tato funkce vám umožní využívat vaše oblíbené recepty bez nutnosti přizpůsobovat teploty V tomto případě je nutné troubu předehřát.

 **Gril** - Gril nelze použít současně s troubou. **Dvířka trouby musí být při grilování zavřená. Upozornění: Funkci grilu používejte při maximálně 235°C.**

 **Dolní topné těleso trouby** – umožňuje vám dokončit jídla pouze na dolní části.

 **Horní a dolní topné těleso - ventilátor**
Teplo se na potraviny přenáší pomocí předehřátého vzduchu přes ventilátor umístěný na zadní stěně trouby.

 **Rozmrazování** – (Toto není poloha pro vaření.) Tato poloha je určena k rozmrazování zmrazených potravin.



Pozor

Plechý na pečení, zachycování tuku i na koláče ani hliníkovou fólii nedávejte přímo na dolní plochu trouby. Tím by se mohlo hromadit teplo, které by mohlo ovlivnit činnost trouby a poškodit její smalt

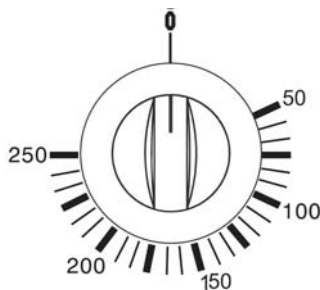
Ovladač termostatu trouby

Otáčením ovladače termostatu trouby ve směru hodinových ručiček zvolíte teplotu pro vaření.

Teploty se zobrazují na ovládacím panelu. Můžete nastavit jakoukoli hodnotu teploty mezi 50 °C a 250 °C.

Povšimněte si

- Jakmile byla zvolena teplota, kontrolka termostatu trouby se rozsvítí a zůstane svítit, dokud trouba nedosáhne nastavené hodnoty; pak se bude rozsvěcovat a zhasínat spolu s termostatem a ukazovat, jak se teplota udržuje.
- Při nastavení funkčního ovladače trouby se rozsvítí světlo v troubě a během provozu trouby zůstane svítit.



Příprava jídla v troubě



Trouba se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

Konvenční pečení (Tradiční pečení)

Při tradičním pečením se využívá přirozeného oběhu horkého vzduchu.

Troubu je nutné předehřát.

Jak postupovat?

Pro malé koláče, pečivo, šlehaná těsta ze směsi ve formě.

1. Trouba předehřejte, ovladač funkcí trouby nastavte do polohy
 - na asi 8 min. do polohy 50 °C až 150 °C;
 - na asi 15 min. do polohy 175 °C až 250 °C;
2. Vložte jídlo. Otočte ovladač termostatu trouby na požadovanou teplotu.



Rady a tipy

Mezi horní částí jídla a topným tělesem by vždy měla být mezera alespoň 2,5 cm. To zajišťuje nejlepší výsledky pečení a zajišťuje prostor pro zvedání směsi s kvasnicemi, yorkshirského pudinku atd. Při pečení koláčů, jemného a čajového pečiva, chleba apod. dávejte formy nebo pečicí plechy do středové polohy pod topný článek.

Zkontrolujte, zda je jídlo umístěno uprostřed na polici a okolo plechu/formy na pečení je dostatečný prostor k maximální cirkulaci vzduchu.

Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevytilo na dno trouby a nemuseli jste ho čistit. Smaltované, tmavé nebo masivní nádobí zesiluje zhnědnutí dna. Lesklé hliníkové nebo leštěné nerezové nádoby teplo odrážejí a zhnědnutí dna bude nižší.

NIKDY nestavte nádoby přímo na dno trouby, protože se zahřívá na vysokou teplotu a může dojít k poškození.

NIKDY nepoužívejte grilovací pekáč nebo masovou konzervu jako plech na pečení, protože se tím zvyšuje hnědnutí spodku jídla. Z hospodárných důvodů ponechávejte dvířka otevřená po nejkratší možnou dobu, zejména když jídlo kladete do předehřáté trouby.

Grilování



Při grilování jsou přístupné části spotřebiče horké a spotřebič je třeba nenechávat bez dozoru. Dávejte pozor, aby si děti nehrály v jeho blízkosti.



Veškeré grilování se musí provádět při zavřených dvířkách trouby.

Upozornění: Funkci grilu používejte při maximálně 235°C.



Chcete-li gril zapnout, otočte ovladač trouby do polohy a pak otočte ovladač termostatu na teplotu 235 °C.

Většinu potravin je třeba vkládat na mřížku na grilovacím plechu, aby byla umožněna maximální cirkulace vzduchu, aby bylo jídlo mimo tuky a šťávy. Potraviny jako ryby, játra a ledvinky se mohou pokládat přímo na grilovací plech podle vašeho přání.

Upravte polohu mřížky a běhounu grilovacího plechu podle různých tlouštěk potravin.

Potraviny je třeba před grilováním důkladně osušit, aby se maximálně omezilo rozstříkávání. Libové maso a ryby lehce potřete trochou oleje nebo rozpuštěného másla, aby si během úpravy udržely vlhkost.

Přílohy, např. rajčata nebo houby, se během grilování masa mohou vložit pod mřížku.

Při přípravě chlebových topinek doporučujeme použít horní polohu běhounu se mřížkou ve „vysoké“ poloze.

Před vložením plátků masa nebo chleba gril po několik minut předehevte. Během přípravy jídla upravte polici podle potřeby.

Během přípravy je potřeba jídlo podle potřeby obracet.

POZNÁMKA: Z důvodu bezpečnosti při používání termostatu ovládá grilovací topné těleso. Během přípravy jídla se gril cyklicky zapíná a vypíná, aby nedošlo k přehřívání.

Doba vaření závisí na tloušťce masa, nikoli na jeho hmotnosti.



Pozor Přístupné součásti spotřebiče se při použití grilu mohou zahřát na vysokou teplotu. Malé děti by se neměly ke sporáku přibližovat.

Horní a dolní topný článek trouby – ventilátor



Teplo se na potraviny přenáší pomocí předeřhátého vzduchu přes ventilátor umístěný na zadní stěně trouby. Tímto způsobem se teplo rychle dostane do každé části trouby a může připravovat současně mnoho jídel umístěných na několika policích. Díky vyloučení vlhkosti a v důsledku toho suššímu vzduchu se při tomto způsobu vaření zabraňuje přenášení vůní. Troubu však lze také používat k přípravě jídel jen na jediné polici. V tomto případě používejte spodní police; budete moci lépe kontrolovat proces přípravy jídla. Kromě toho je tato trouba zvláště vhodná pro rychlé rozmrazování, sterilizaci zavařenin a kompotů domácí výroby a pro sušení hub a ovoce.

- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy



- Ovladač termostatu nastavte na zvolenou teplotu.

Rozmrazování

Rozmrazovací funkce vám dovoluje rozmrazovat mražené potraviny. Ventilátor trouby netopí, pouze rozhání vzduch pokojové teploty uvnitř trouby. Tím se zvyšuje rychlost rozmrazování. Tato funkce je zvláště vhodná pro choulostivé potraviny, které by mohlo horko poškodit, např. dorty se šlehačkou, mražené koláče, chléb a jiné výrobky obsahující droždí.

- Otočte ovladač funkcí trouby do polohy ; tím spustíte ventilátor, který umožní rychlé rozmrazování foukáním studeného vzduchu po celé troubě.
- Je-li ovladač funkcí trouby v této poloze, otočte ovladač termostatu do polohy «0».



Rady a tipy

- Potraviny zakryjte víčkem, plastovou nebo hliníkovou fólií, aby se při rozmrazování nevysušily.
- Potraviny, které chcete rozmrazit, uložte pokud možno v jedné vrstvě a v polovině rozmrazovacího procesu je otočte.
- NIKDY nenechávejte potraviny po rozmražení při pokojové teplotě. Syrové potraviny okamžitě uvařte nebo uvažené jídlo uložte do chladničky.
- Při manipulaci čerstvými, mraženými syrovými a hotovými potravinami dbejte na dodržování základních hygienických pravidel.

Kontrolka varné zóny

Tento kontrolka se rozsvítí při zapnutí jedné nebo více varných zón a zůstane svítit, dokud jsou zapnuté.

Kontrolka termostatu trouby

Tato kontrolka se rozsvítí po volbě teploty, a zůstane svítit, dokud zvolená teplota není dosažena. Pak se střídavě zapíná a vypíná k signalizaci, že se teplota udržuje.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se, jakmile se otočí ovladačem funkcí trouby, a svítí během použití trouby

Tabulka pečení

Jídlo	Poloha police zdola	Předehřátí min.	 Teplota °C	 Teplota °C	Čas min.
Pruhy těsta	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Malé pečivo	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Vánočka	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Drobenkový koláč	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Pusinky	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Kynuté žemle	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Plochý koláč	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Piškotová buchta bez tuku	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Tvarohový koláč	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Roláda	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Pečivo z odpalovaného těsta	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kynutý koláč s jablky	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Jablečný koláč	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Koblihy	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tradiční rumunský piškot	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Rumunský piškot	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Venkovský chléb	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Slaný koláč	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pizza	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - čas předehřátí

** - čas ponechání v troubě po vypnutí ovladače funkcí trouby

Tabulka pečení masa

Jídlo	Poloha police zdola	 Teplota °C	 Teplota °C	Čas min.
Celé kuře	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Vepřová pečeně	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Tabulka grilování

Jídlo	Poloha police zdola	Předhřátí min.	 Teplota °C	Čas min.
Toast	2	6	230	4-5
Silný steak	2	10	200	20+20
Půlka kuřete	2	----	230	25+20
Vepřová kotleta	2	----	230	30+25

Elektrické plotýnky

Když chcete zapnout nějakou plotýnku, natočte příslušný ovládací knoflík do polohy, která odpovídá požadovanému nastavení tepla.

Polohy ovládacího knoflíku jsou číslovány 0 – 6:

0 - VYP (OFF)

1 - Minimální množství tepla

6 - Maximální množství tepla

Knoflíky těles varné desky se mohou otáčet v obou směrech, ve směru i proti směru otáčení hodinových ručiček. Když chcete těleso varné desky vypnout, natočte odpovídající knoflík do polohy "0".

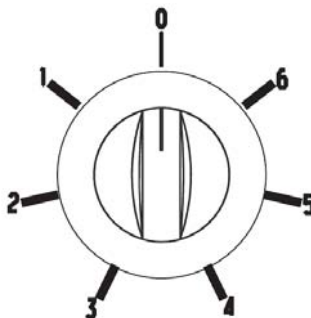
Varná deska má dva typy plotýnek:

Normální plotýnky

Doporučujeme tyto plotýnky zapínat na krátkou chvíli na maximum (6), aby se plotýnka rychle vyhřála, a pak nastavit požadovanou polohu.

Rychlovarnou plotýnku (pravá přední)

Rychlovarná plotýnka, indikovaná červeným kolečkem, se ohřívá rychleji než normální plotýnka.



Po nějaké době se může červené kolečko ztratit, ale tím není funkce této plotýnky ovlivněna.

Je důležité si uvědomit, že při prvním použití plotýnka může kouřit a vydávat nepříjemný zápach. Tento jev je zcela normální a trvá jen několik minut.

Kontrolka provozu sporáku (červená kontrolka)

Tato kontrolka se rozsvítí když se jedna z plotýnek zapne, a zůstává svítit po celou dobu, kdy je plotýnka zapnutá.



Nepokládejte na varnou desku nic, co se může tavit.

Doporučení správného nastavení plotýnek je uvedeno v následující tabulce:

Ohřev	Poloha	Použití
VYP	0	
Velmi jemný	1	Pro uchování pokrmu na stálé teplotě Pro tavení másla a čokolády
Jemný	2	Pro přípravu omáček, dušeného masa a mléčných pudinků nebo smažení vajec
Pomalý	3	Pro sušení zeleniny, rozmrazování potravin, ovoce, vaření vody nebo mléka
Střední	4	Pro vaření brambor, čerstvé zeleniny, paštik, polévek, bujónu, lívanců nebo ryb
Silný	5	Pro větší dušené pokrmy, masové rolky, ryby, omelety a bifteky
Rychlý	6	Pro bifteky, řízky a smažené pokrmy

Rady a tipy

Kondenzace a pára

Když se pokrm ohřívá, vzniká pára stejným způsobem, jako ve varné nádobě. Větrací otvory trouby umožňují, aby trochu této páry uniklo. Avšak **když otevíráte dvířka trouby, vždy stůjte stranou**, aby vzniklá pára a teplo mohly volně uniknout.

Když pára přijde do styku se studeným povrchem na vnější straně trouby, např. nějakou lištou, zkondenzuje a vytvoří kapičky vody. To je zcela normální a není to závada trouby.

Aby nedošlo k barevným změnám, pravidelně stírejte zkondenzovanou vodu a také všechna potřísnění z povrchu trouby.

Nádobí pro pečení

Používejte jakékoli nádobí určené pro pečení v troubě, které snese teplotu 250° C.

Nádobí, používané v troubě, by se nikdy nemělo stavět přímo na dno trouby.

Kastroly k použití na pevných plotýnkách by měly mít několik vlastností:

- Měly by být opravdu trvanlivé, aby vydržely pracovní namáhání.
- Měly by přesně odpovídat velikosti topného povrchu, nebo být mírně větší, aby využití tepla bylo účinné, NIKDY však ne menší.
- Měly by mít ploché dno, aby byl zaručen dobrý kontakt s plotýnkou. To je obzvláště důležité při použití pánví pro smažení při vysoké teplotě a vaření pod tlakem.

Jakmile tekutina začne vřít, natočte ovládací knoflík tak, aby plotýnka jen udržovala tekutinu v mírném varu. Plotýnku můžete vypnout krátce před dokončením pečení a nechat pokrm dopéci na akumulovaném teple.



Zajistěte, aby pánve byly dostatečně velké a nedocházelo k potřísnění plotýnek stříkající tekutinou. Nikdy nenechávejte plotýnky zapnuté bez postavené pánve nebo s prázdnou pánví.



Dávejte pozor, abyste se neopřeli nebo nedotkli horké elektrické plotýnky. Vždy stavte pánve na plotýnky tak, aby držadla směřovala dovnitř nebo nad pracovní plochu vedle sporáku, abyste pánve náhodou nepřevrhli, až se budete vedle sporáku pohybovat.



Budte opatrní při smažení na oleji nebo tuku, protože přehřátý olej či tuk se při styku s plotýnkou může vznítit.



Když se ovládací knoflíky začnou obtížněji otáčet, kontaktujte prosím místní servisní středisko Electrolux.

Pečení v troubě

- Vypínejte troubu 5 minut před koncem doby pečení a k dokončení pečení využívejte zbytkové teplo.
- Výsledky pečení ovlivní tloušťka, materiál a barva pekáče.
- Při pečení některé pokrmy nabývají na objemu. Zajistěte proto dostatečně velké pekáče.
- Aby při pečení masa tuk nestříkal mimo pekáč, používejte vysoké pekáče, odpovídající velikosti pečeného masa.
- Před pečením propichujte kůži drůbeže a střívků klobásek vidličkou, aby nedocházelo k jejich prasknutí a stříkání tuku.
- Pro nákypy používejte žárovzdorné skleněné nádoby.

Vliv nádobí na výsledky pečení

Nádoby a plechy se velice liší svou tloušťkou, tepelnou vodivostí, barvou atp., které ovlivňují způsob přenosu tepla do pokrmu uvnitř nádobí.

- A Hliníkové, kameninové a skleněné nádoby pro trouby a jasné lesklé nádoby zkracují pečení a snižují zahřívání spodní strany pokrmu.
- B Nádoby ze smaltované litiny, eloxovaného hliníku, hliníku s nelepivým vnitřním a barevným vnějším povrchem, a tmavé, těžké nádoby prodlužují pečení a zvyšují zahřívání spodní strany pokrmu.

Příslušenství dodané se spotřebičem

Kromě příslušenství dodaného se spotřebičem doporučujeme používat jen tepelně odolné nádoby (podle pokynů výrobce).

Váš sporák obsahuje následující příslušenství

- Pečicí plech
- Rošt, který slouží jako podpora postavených varných nádob (pečicí pánve, formy na pečivo ..);

Nádoby je třeba stavět do středu roštu, aby bylo zatížení vyvážené.

Ukládací prostor

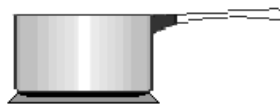
Ukládací prostor je umístěn pod prostorem pečicí trouby.



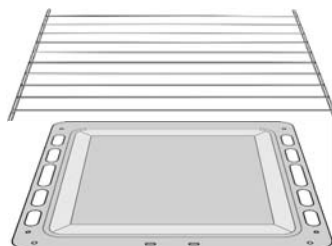
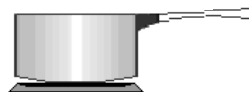
Pokud probíhá pečení po delší dobu, může se ukládací prostor ohřát na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu by jste neměli do tohoto prostoru ukládat hořlavé věci, jako např. rukavice pro vaření, utěrky, plastové zástěry a podobné předměty.

Během pečení nebo pokud je trouba ještě horká, může být také horké příslušenství uložené v ukládacím prostoru trouby. Buďte proto opatrní při jeho vyjímání.

Správné použití



Nesprávné použití
(přetváření energií)



Údržba a čištění

⚠ Sporák musí být udržován stále v čistotě. Zbytky tuků a potravin mohou způsobit požár.

⚠ Před vlastním čištěním se ujistěte, že všechny ovladače jsou v poloze OFF- vypnuto a sporák je vychladlý.

⚠ Před jakoukoliv údržbou nebo čištěním musí být sporák ODPOJEN od elektrické sítě.

Čistící materiály

Dříve než začnete na svoji troubu používat nějaký čistící materiál, zkontrolujte, zda je vhodný a zda jeho výrobce takové jeho použití doporučuje.

⚠ Čistící prostředky s obsahem bělidla by se NEMĚLY používat, protože mohou způsobit ztrátu lesku povrchu. Ani silně abrazivní materiály by se neměly používat.

Vnější čištění

K čištění doporučujeme čistící prostředky typu jako je AXION nebo CIF, které nepoškrábou povrch. Potom povrch vysušte a vyleštíte jemným hadříkem.

Nepoužívejte k čištění kovové předměty (nože, hrany), ocelovou vlnu nebo nylonové houbičky, abrazivní nebo leptavé produkty, nebo ředidla.

⚠ Aby nedošlo k poškození nebo zeslabení skel dveřního zasklení, nepoužívejte:

- Saponáty a bělidla pro domácnost;
- Impregnované čistící podušky, které nejsou vhodné pro pánve s nelepivým povrchem;
- Podušky Brillo/Ajax ani ocelovou vlnu;
- Chemicky aktivní podušky na trouby ani aerosoly;
- Odstraňovače rzi;
- Odstraňovače skvrn na vany a dřezy.

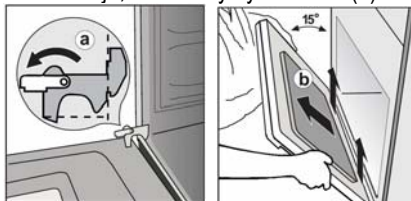
Odejmutí dveří trouby

Vysazení dveří

Při čištění se dají dveře trouby vysadit a jejich čištění je pak jednodušší.

Dveře trouby vyklopte do vodorovné polohy. Potom úplně vyklopte úchyty na obou dveřních závěsech (a) dopředu.

Dveře opět pomalu přiklopte až na doraz a zdvihněte je, až závěsy vyklouznou (b).



Zasazení dveří trouby

Při zasazení dveří postupujte v opačném pořadí než u vysazení.

Závěsy dveří opět zasadte do otvorů uchycení (c). Dávejte přitom pozor na správné a rovnoměrné usazení závěsů.

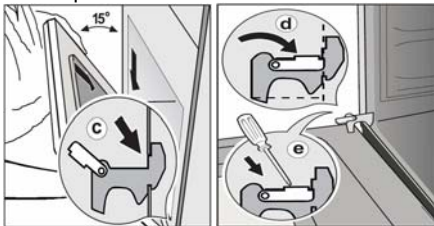
Potom dveře pomalu otočte dolů. Přitom dbejte na to, aby hrany dveří nenarazily dole na rám (v tomto případě dveře opět otočte nahoru a znovu vyrovnejte závěsy).

Nakonec otočte úchyty opět dozadu k troubě (d). Aby se dveře správně zavíraly, přitiskněte úchyty nějakým předmětem (např.

šroubovákem) (e).

Pomalou vyzkoušejte správný chod dveří.

Upozornění: Páčku dveřních závěsů nikdy nenechávejte zaskočit. Působení pružiny může způsobit zranění.



Komora trouby

Smaltovaný povrch komory trouby se nejlépe čistí, když je trouba ještě teplá.

Po každém použití vytírejte troubu měkkým hadrem, namočeným do teplé mýdlové vody.

Čas od času bude nutné provést důkladnější čištění s použitím speciálního čističe na trouby.

Povrch varné desky

Varná deska se nejlépe čistí když je ještě teplá, protože se potřísnění snadněji odstraní než když se nechá vychladnout a zatvrdnout.

Varnou desku pravidelně vytírejte měkkým hadrem dobře vyždímaným v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Nepoužívejte:

- Saponáty a bělidla pro domácnost;
- Impregnované podušky nevhodné pro pánve s nelepivým povrchem;
- Podušky z ocelové vlny;
- Odstraňovače skvrn na vany a dřezy.

Když se varná deska silně znečistí, doporučuje se použít čisticí prostředky jako Hob Brite nebo Bar Keepers Friend.

Plotýnky

Potřísnění právě použité plotýnky by se mělo odstraňovat teplou vodou a měkkým kartáčem nebo nylonovým či plastickým čističem. Aby plotýnky stále vypadaly jako nové, můžete si koupit v obchodě prostředek, např. "4 Hob" od HomeCare Products (dodržujte pokyny výrobce k použití).

Alternativně můžete plotýnky vytřít s použitím kapky olivového oleje naneseného na kuchyňskou utěrku, aby plotýnky nerezivěly. Je důležité si uvědomit, že při příštím použití se z plotýnky bude mírně kouřit a bude cítit nepříjemný zápach.

Sušení

Důležité: Po čištění vysušte řádně plotýnky zapnutím plotýnky na několik minut s nízkým nastavením ohřevu.



Obnova povrchu

Aby se uchoval vzhled plotýnek, pravidelně použijte trochu rostlinného oleje, který neobsahuje sůl, nebo obnovovací přípravek (např.: Collo Electrol®, nebo Minky Hotplate Cleaning Cloths).

Při nanášení rostlinného oleje: nejprve plotýnku vyhřívejte 30 sekund při středním nastavení a pak ji vypněte. Nakapejte malé množství rostlinného oleje, který neobsahuje sůl, na suchou kuchyňskou utěrku nebo papír. Naneste na plotýnku tenkou vrstvu oleje a vytřete každý přebytek. Plotýnku pak vyhřívejte při středním nastavení asi 1 minutu.

Při nanášení obnovovacího přípravku: nejprve plotýnku vyhřívejte 30 sekund při středním nastavení a pak ji vypněte. Naneste (pomocí aplikátoru) malé množství přípravku Collo Electrol. Vyhřívejte plotýnku při silném nastavení 2-3 minuty, aby prostředek působil. Plotýnka bude kouřit, to je normální a netoxické. (Pozn: tento výrobek není čisticí. Lze ho koupit v obchodech).

Nerezové části: nerezové kroužky proti potřísnění mohou použitím zežloutnout. K odstranění použijte speciální čisticí na nerez. To platí také pro nerezové části kolem plotýnek u nerezových varných desek.

Výměna žárovky trouby



Před výměnou žárovky dbejte, aby všechny ovládací knoflíky byly nastaveny do vypnuté polohy (« 0 »). Odpojte spotřebič a počkejte, až je spotřebič chladný.

Žárovka o výkonu 15 W se závitem E 14 (230/240V) je **speciální žárovkou pro “vyšší” teplotu**, až do 300 °C. Dodá ji na objednávku váš poprodejní servis.

Žárovka je připevněna v přední části stropu komory trouby a je přístupná zevnitř.



Abyste se k žárovce dostali:

1. Vyšroubujte skleněný kryt žárovky
2. Vyšroubujte žárovku;
3. Vyměňte žárovku;
4. Namontujte zpět kryt žárovky.



Když něco nefunguje správně

Když spotřebič nefunguje správně, dříve než budete kontaktovat místní servisní středisko, proveďte prosím následující kontroly.

Příznaky	Řešení
Plotýnka nehřeje	Zkontrolujte: - zda je jednotka zapojena do zásuvky a zda je elektrický přívod zapnut; - zda není přepálená pojistka (vypadlý jistič); - zda je použit správný ovládací knoflík.
Plotýnka nedává uspokojivé výsledky	Zkontrolujte: - zda je plotýnka čistá a suchá; - zda má pánev správný rozměr pro danou plotýnku; - zda má pánev ploché a rovné dno; - zda je nastavení pro daný druh pečení správné.
Trouba se nezapne	Zkontrolujte: - zkontrolujte zda byla správně zvolena funkce a teplota pečení; - zda je zapnut vypínač na přívodu sporáku.
Dokončení pokrmů trvá dlouho, nebo se upečou příliš rychle	Zkontrolujte: - zda není třeba jinak nastavit teplotu.
Pára a zkondenzovaná voda se usazují na pokrmu a v prostoru trouby	- Viz obsah tohoto návodu, konkrétně část "Používání pečicí trouby". - Nenechávejte pokrm v troubě déle než 15-20 minut po dokončení pečení.
Plotýnka nedává uspokojivé výsledky	Zkontrolujte: - zda je plotýnka čistá a suchá; - zda má pánev správný rozměr pro danou plotýnku; - zda má pánev ploché a rovné dno; - zda je nastavení pro daný druh pečení správné.

Jestliže i po prověření výše možných příčin porucha trvá, tak se spojte s vaším nejbližším Servisním střediskem (opravnou). Servisní centrum bude po zavolání po vás požadovat následující informace:

1. Vaše jméno, adresu a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Jasně a přesné popsání poruchy
4. Modelové a sériové číslo (viz typový štítek)
5. Datum nákupu

Pokyny pro instalatéra

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Varná deska	Podpěra varných nádob	Smaltovaná	
	Pravá přední	Plotýnka Ø 180 mm	2000 W
	Pravá zadní	Plotýnka Ø 145 mm	1000 W
	Levá přední	Plotýnka Ø 145 mm	1000 W
	Levá zadní	Plotýnka Ø 180 mm	1500 W
Celkový příkon			5500 W
Pečicí trouba	Topný článek trouby		
	- Dolní topný článek		900 W
	- Horní topný článek		850 W
	Topný článek grilu		1800 W
	Konvekční ventilátor		35 W
	Světlo v troubě	Lampa 15W typ E14	
Čištění			Ruční
Celkový příkon			1815 W
Napájení	Jmenovité napětí		230/400 V
	Jmenovitá frekvence		~ 50 Hz
Příslušenství	Pečicí plech		
	Rošt		
Celkový příkon sporáku			7315 W
Rozměry	Výška		850 mm
	Šířka		500 mm
	Hloubka		600 mm
	Kapacita trouby		45 l



Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnicemi EHS:

93/68 ; 2006/95 (Směrnice pro nízké napětí) včetně následujících změn,

89/336, 90/31, 93/68 (Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě) včetně následujících změn

93/68 (Všeobecné směrnice) včetně následujících změn.



Bezpečnostní upozornění

- Tento sporák musí instalovat kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny výrobce.
- Před připojením spotřebiče na elektrickou síť zkontrolujte, zda napájecí napětí a frekvence odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Tento spotřebič musí být instalován a připojen v souladu s platnými předpisy.
- Tento spotřebič musí instalovat kvalifikovaný elektrikář.
- K připojení je třeba použít přívodní kabel typ H05 RR-F.

Instalace

Všechny instalační postupy smí provádět pouze KVALIFIKOVANÝ PRACOVNÍK v souladu s existujícími pravidly a předpisy.

Spotřebič musí být instalován v souladu se specifikací "Y" (EN60.335-2.6). Sporák se nesmí instalovat výše, než je umístěna pracovní deska.

Zajistěte prosím, aby byl spotřebič po instalaci v případě závady dobře přístupný pro servisního technika.

Spotřebič musí být připojen k síti až po ověření, že napětí a frekvence uvedené na typovém štítku odpovídají napětí v síti.

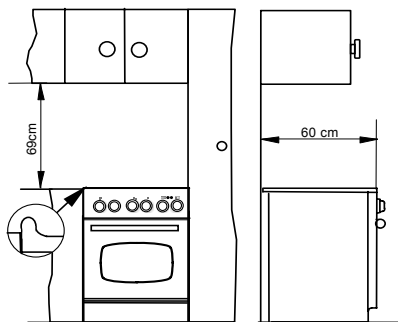
Tento spotřebič musí být uzemněn.

Tento sporák je zařazen do "třídy Y" ve shodě s požárními bezpečnostními předpisy.

Sporák může být umístěn v kuchyni, v kuchyňském koutě obývacího pokoje nebo ložnice, nesmí být ale umístěn v koupelně nebo sprše.

Minimální vzdálenost jakéhokoliv hořlavého materiálu umístěného nad sporákem v linii okrajů sporáku je 69 cm (viz obrázek).

! Sporák musí být umístěn na podlaze, ne na podstavci.



Elektrické připojení

! Jakoukoli elektromontážní práci nutnou pro připojení tohoto sporáku by měl provádět kvalifikovaný elektrikář nebo jiná kompetentní osoba v souladu s platnými předpisy.

! Tento sporák musí mít ochranu před nebezpečným dotykovým napětím podle místních předpisů.

! Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost, pokud tato bezpečnostní opatření nebudou dodržena.

Tento sporák je navržen pro připojení na síť 230/400 V, 50 Hz.

Pro připojení do elektrické sítě použijte kabel typu H05 RR-F.

Před zapnutím se ujistěte, že napájecí elektrické napětí je shodné s napětím uvedeným na typovém štítku.

Tento sporák se dodává bez přívodního kabelu. Je třeba připojit třížilový přívodní kabel, v souladu se specifikací uvedenou níže v tabulce č. 1.

V případě přímého zapojení sporáku k síti je nutné mezi sporák a toto připojení vložit vícepólový vypínač s minimální vzdáleností spínacích kontaktů 3 mm v souladu s podmínkami kategorie přepětí III. Tento vypínač by měl být instalován do 2 m od varné desky a měl by být po dokončení instalace snadno přístupný. Žlutozelený ochranný vodič nesmí být tímto vypínačem přerušen.

POZNÁMKA: Ochranný vodič by měl být alespoň o 10-14 cm delší než střední a fázové vodiče.

Před připojením zkontrolujte:

- Zda jištění a celá domovní elektrická instalace unese zatížení tohoto spotřebiče (viz typový štítek);
- Zda zásuvka nebo vícepólový vypínač použité pro připojení jsou po provedení instalace spotřebiče snadno přístupné.

Jak postupovat?

- Vyšroubujte a vyjměte ochranný kryt na zadní straně spotřebiče;
- Připojte přívodní kabel na svorky sporáku podle tabulky č.1;
- Upevněte kabel kabelovou přichytkou;
- Ujistěte se, že zapojení na svorky odpovídá elektrické soustavě, na kterou sporák připojujete;

Namontujte a přišroubujte ochranný kryt na zadní straně spotřebiče.

Důležité

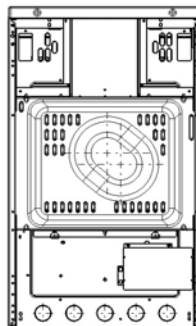


Jestliže je přívodní kabel poškozen, musí ho výrobce nebo servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby nevzniklo nebezpečí úrazu.



Ujistěte se, že přívodní kabel varné desky nepřichází do styku s žádnou částí plochy vyšrafované na uvedeném obrázku.

ZADNÍ STRANA SPORÁKU



Tabulka č. 1

Jmenovité napětí	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Typ připojení	Jednofázové	Třífázové Y 3 fáze + nulový vodič	Třífázové	Třífázové Y 2 fáze + nulový vodič
Připojení kabelu ke svorkovnici				
Síťové napětí	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Napětí topných desek	230V	230V	230V	230V
Výkon pojistek	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Průřez kabelu	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy.

Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku

veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v české republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Оглавление

Инструкции для пользователя

Предостережения	25
Описание прибора	27
Эксплуатация прибора	28
Электрический духовой шкаф	29
Ручка функций духового шкафа	29
Ручка термостата духового шкафа	29
Конвекционное приготовление (традиционное приготовление)	30
Советы и рекомендации	31
Приготовление	31
Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор	32
Размораживание	33
Таблица выпечки	34
Электрические конфорки	36
Советы и рекомендации	37
Принадлежности, поставляемые вместе с плитой	40
Чистка и уход	41
Возможные неисправности	45
Условия гарантии	46
Послепродажное обслуживание	46

Инструкции для установщика

технические характеристики	47
Указания для установщика	48
Электрическое подключение	48
Внимание	49

Правила использования руководства по эксплуатации

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящего руководства



Указания по безопасности



Пошаговые указания



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Предостережения

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации плиты.

Установка

- Данная плита должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями изготовителя.
- Плита отличается большим весом. Будьте осторожны при его перемещении.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- **Убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.**
- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию плиты.

Безопасность детей

- Данная плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время использования плита нагревается и в течение длительного времени после выключения остается горячей. Детей следует держать на расстоянии от нее, пока она не остынет.
- Дети также могут нанести себе травму, опрокинув с плиты сковороду или кастрюлю.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена только для приготовления пищи в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- **Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.**
- **Во время работы духовой шкаф сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».

- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку вблизи данной плиты, удостоверьтесь, что его электрические провода ее не касаются; всегда держите их вдали от нагреваемых поверхностей плиты.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на плите, так как в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Всегда выполняйте чистку духового шкафа в соответствии с инструкциями.
- Никогда не ставьте пластиковую посуду в духовой шкаф или на конфорки. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Тепло может воздействовать на скоропортящиеся пищевые продукты, предметы из пластмассы и аэрозоли, поэтому не следует хранить над плитой.

- В моделях, оборудованных крышкой: назначением данной крышки является предотвращение попадания пыли на поверхность (в закрытом состоянии) и улавливание брызг (в открытом состоянии). Не используйте крышку ни в каких в других целях.
- Перед тем как открыть крышку, обязательно вытирайте с ее поверхности пролитые вещества, а перед тем как закрыть крышку необходимо дать плите остыть.
- После выключения плиты, НЕЛЬЗЯ закрывать крышку до тех пор, пока конфорки и духовой шкаф полностью не остынут.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техобслуживание плиты должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.



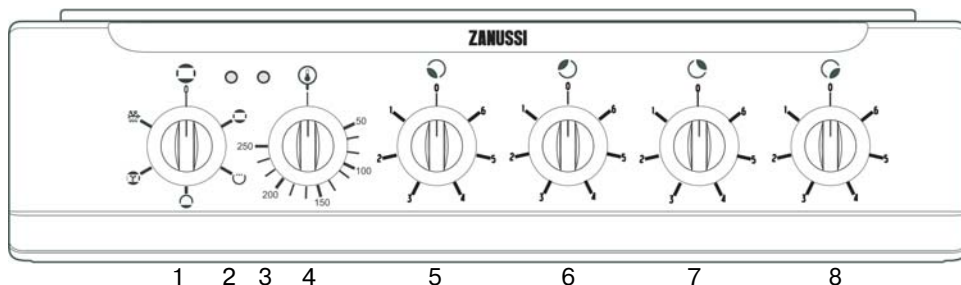
Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к изделию.

Инструкции для пользователя

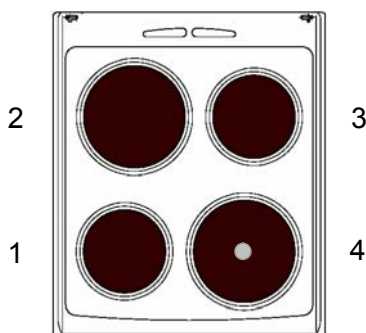
Описание прибора

Панель управления



- | | |
|--|---|
| 1. Переключатель режимов духового шкафа | 5. Ручка управления передней левой зоной нагрева |
| 2. Контрольный светоиндикатор | 6. Ручка управления задней левой зоной нагрева |
| 3. Контрольный индикатор термостата духового шкафа | 7. Ручка управления задней правой зоной нагрева |
| 4. Ручка термостата духового шкафа | 8. Ручка управления передней правой зоной нагрева |

Варочная поверхность



Конфорка Ø 145	1000 W
Конфорка Ø 180	1500 W
Конфорка Ø 145	1000 W
Конфорка Ø 180	2000 W

Эксплуатация прибора



Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи.

Перед первым вводом в эксплуатацию духовой шкаф следует нагреть без продуктов. В это время может появиться неприятный запах. Это совершенно нормальное явление.

- Достаньте из духового шкафа все принадлежности.
- Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
- Разогрейте духовой шкаф, установив ручку выбора функций в положение , а ручку термостата духового шкафа в положение «250» примерно на 45 мин.

Эту процедуру следует повторить, установив ручку выбора функций духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Вымойте принадлежности мягким моющим средством. Затем хорошо прополощите и тщательно вытрите.

Паспортная табличка

Номер модели плиты располагается на паспортной табличке на задней стенке плиты.

Конденсат и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. Часть пара удаляется через вентиляционные отверстия духового шкафа.

Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открывании его дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла. При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на панель, он конденсируется, превращаясь в капли воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 250 °С.

Посуду не следует устанавливать прямо на дно духового шкафа.



Во время приготовления пищи дверца духового шкафа нагревается до высокой температуры. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.

Электрический духовой шкаф

Ручка функций духового шкафа

0 Выкл



Конвекционное

приготовление – используется верхний и нижний нагревательный элемент; эта функция позволяет использовать любимые рецепты без регулирования температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.



Вертел для гриля – Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. **Во время любого приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте гриль при температуре макс. 235°C.**



Нижний нагревательный элемент – позволяет готовить пищу только в нижней части.

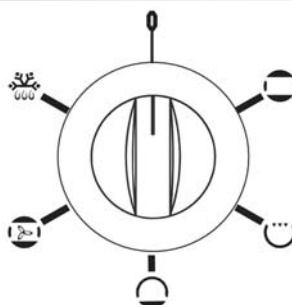


Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор

Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа.



Размораживание – (это не является операцией приготовления). Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.



Внимание

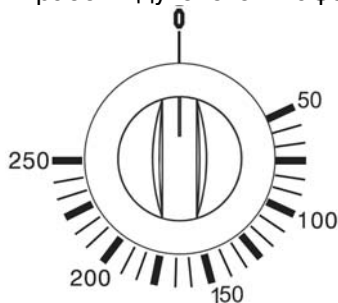
Не кладите сковороды, противни для сбора жира, формы для выпечки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духового шкафа. Это может привести к перегреванию духового шкафа, что может стать причиной снижения его производительности и повреждения эмалированных поверхностей.

Ручка термостата духового шкафа

Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке. Температура отображается на панели управления. Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

Примечания

- После установки температуры приготовления сигнальная лампочка термостата духового шкафа загорается и горит до тех пор, пока в камере духового шкафа не будет достигнута заданная температура; затем она гаснет и загорается при включении–выключении термостата, сообщая о поддержании заданной температуры.
- Индикатор духового шкафа загорается после установки ручки выбора функций в нужное положение и горит во время работы духового шкафа.



Приготовление пищи в духовом шкафу



Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

Конвекционное приготовление (традиционное приготовление)



При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Порядок действий

Для выпекания в формах кексов, кондитерских изделий и пирожных со взбитыми кулинарными смесями.

3. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив ручку выбора функций в положение

- примерно на 8 минут в диапазоне от 50 °C до 150 °C;

- примерно на 15 минут в диапазоне от 175 °C до 250 °C;

Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см. Это обеспечивает наилучшие результаты и оставляет место для поднятия теста. При выпекании тортов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противень или форму для выпечки под нагревательным элементом по его центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки / продуктов должно быть достаточно места для того, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха.

Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень пропекания продуктов снизу. Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает степень пропекания снизу, так как отражает тепло.

НЕ устанавливайте посуду на дно духовки, т.к. оно очень сильно нагревается, что может стать причиной поломки.

НЕ используйте противень для гриля или жарки мяса для приготовления выпечки, т.к. в этом случае блюда будут сильно подгорать снизу.

Для экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, особенно при помещении продуктов в прогретый духовой шкаф.

Приготовление

 **При приготовлении на гриле поверхности прибора нагреваются до высокой температуры – не оставляйте его без присмотра. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.**

 **Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Внимание: используйте функцию гриля при температуре не выше 235°C.**

 Для включения гриля поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение , а затем установите ручку термостата духового шкафа на 235°C.

Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля для обеспечения максимальной циркуляции воздуха и стекания жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска.

Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла для сохранения сочности во время приготовления.

При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.

При обжаривании тостов мы предлагаем устанавливать решетку в «высокое» положение на самом верхнем уровне.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости меняйте уровень во время приготовления.

Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

ПРИМЕЧАНИЕ: для обеспечения безопасности во время работы термостат контролирует нагревательный элемент гриля. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.

Время приготовления зависит от толщины кусков мяса, а не от его веса.



Внимание: Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей.

Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа –

вентилятор



Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа. Тепло таким образом может быстро распределяться по всей печи, позволяя готовить одновременно несколько блюд на нескольких уровнях. Благодаря снижению уровня влажности и постоянному осушению воздуха данный способ приготовления препятствует распространению запахов. Естественно, готовить можно и на одном уровне. В таком случае используйте нижние уровни для улучшения обзорности блюд. Кроме того, этот духовой шкаф идеально подходит для быстрого размораживания, стерилизации при консервировании продуктов и приготовлении фруктов в собственном соку, а также для сушки грибов и фруктов.

- Переведите ручку выбора функций духового шкафа в положение .
- Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Размораживание

Функция размораживания используется для размораживания замороженных продуктов.

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это повышает скорость размораживания.

Эта функция наилучшим образом подходит для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, замороженных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

- Установите ручку выбора функций духового шкафа в положение  для запуска привода вентилятора, что обеспечит быстрое размораживание путем циркуляции холодного воздуха внутри духового шкафа.
- После установки ручки выбора функций духового шкафа в данное положение поверните ручку термостата в положение “0”.



Советы и рекомендации

- Накройте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой во избежание их высыхания при размораживании.

- Уложите подлежащие размораживанию продукты по возможности в один слой и переверните их по истечении половины времени размораживания.

- НЕ оставляйте продукты при комнатной температуре после их размораживания. Немедленно приготовьте сырые продукты или поместите их в холодильник.

- Соблюдайте основные гигиенические нормы при обращении со свежими, замороженными и приготовленными продуктами.

Индикаторная лампочка нагрева конфорки варочной панели

Эта индикаторная лампочка загорается при включении одной или нескольких конфорок и продолжает гореть до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается включенной.

Индикаторная лампочка термостата духового шкафа

Этот индикатор загорается при выборе той или иной температуры и горит до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Далее он периодически гаснет и загорается, указывая на поддержание заданной температуры.

Лампочка освещения духового шкафа

Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и горит в течение всего времени работы духового шкафа

Таблица выпечки

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогре вание мин	 Температу ра °C	 Температу ра °C	Продолжи тельность мин.
Кондитерские изделия	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Маленькие пирожные	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Рождественский пирог	2	15-20	250° 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Пирог из песочного теста	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Безе	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Булочки из дрожжевого теста	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Плоский пирог	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Обезжиренное бисквитное пирожное	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Сырник	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Рулет с джемом	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Профитроли	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Дрожжевой пирог с яблоками	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Яблочный пирог	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Пирог на противне	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Бисквитный торт по-румынски	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Хлеб по- крестьянски	2	15-20	250° 190-200	----	50-60
Пирог с кремом/начинко й	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Пицца	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - время разогревания

** - время поддержания температуры в духовом шкафу после установки рукоятки выбора функций в положени выкл

Таблица жарки

Блюдо	Номер уровня снизу	 Температура °C	 Температура °C	Продолжительность мин.
Цыпленок целиком	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Жареная свинина	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Таблица приготовления на гриле

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температура °C	Продолжительность мин.
Тосты	2	6	230	4-5
Бифштексы	2	10	200	20+20
Половинки цыплят	2	----	230	25+20
Свинные отбивные	2	----	230	30+25

Электрические конфорки

Для включения той или иной конфорки поверните соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную температуру.

На ручке управления имеются метки 0 - 6

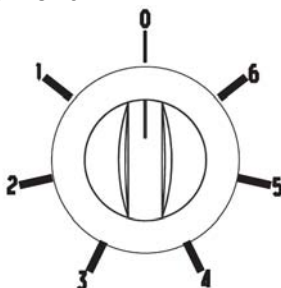
0- ВЫКЛ

1 - Минимальное значение

6 - Максимальное значение.

Ручки управления плитой могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против нее.

Для выключения конфорки поверните соответствующую ручку в положение "0".



На плите имеется два типа конфорок:

Обычная конфорка

Мы рекомендуем вначале на короткое время установить ручки на максимальное значение (6) для ускорения нагрева конфорки, а затем - на нужное значение.

Быстронагревающиеся конфорки

Быстронагревающиеся конфорки отмечены красным кружком, они нагреваются гораздо быстрее, чем обычная конфорка.

i Спустя некоторое время **красный кружок может исчезнуть**, однако это не влияет на качество работы конфорки.

i Важно иметь в виду, что при первом использовании возможно образование дыма и незначительного неприятного запаха. Это совершенно нормальное явление, которое прекратится через некоторое время.

! Перед тем как закрыть крышку, убедитесь, что ручки управления находятся в положении **ВЫКЛ**.

! Не закрывайте крышку, пока плита горячая, в противном случае крышка может повредиться.



**Не кладите на плиту
никаких способных
расплавиться изделий.**

Рекомендации по регулировке
нагрева представлены в
следующей таблице:

ВЫКЛ.	0	
Минималь-ная мощность	1	Для сохранения пищи в теплом виде Для расплавления масла и шоколада
Деликатный режим	2	Для приготовления соусов, тушеного мяса или рыбы и молочных пудингов или яичницы
Понижен-ная мощность	3	Для удаления влаги из овощей, размораживания замороженных продуктов, фруктов, кипячения воды или молока
Средняя мощность	4	Для варки картофеля, свежих овощей, супов, бульонов, приготовления кулебяк, блинов или рыбы
Высокая мощность	5	Для тушения крупных кусков мяса, приготовления мясного рулета, рыбы, омлетов, бифштексов
Быстрый режим	6	Для приготовления бифштексов, эскалопов и поджаривания на масле

Советы и рекомендации

Конденсация и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. Вентиляционные отверстия духового шкафа обеспечивают удаление части пара. Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на поверхность стеклянной дверцы, он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 250° C.

Посуду не следует устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.

Посуда, предназначенная для приготовления пищи на конфорках, должна иметь следующие свойства:

- Она должна отличаться особой прочностью.

- Диаметр посуды должен быть равен диаметру конфорки или несколько превышать его, **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** он не должен быть меньше диаметра конфорки.

Посуда должна иметь плоское дно, обеспечивающее хороший контакт с конфоркой. Это особенно важно при использовании кастрюль для высокотемпературной жарки или скороварок.

Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, поверните ручку управления так, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости. Вы можете выключить блюдо незадолго до конца приготовления, он приготовится на остаточном тепле.



Убедитесь, что используемые кастрюли имеют достаточные размеры, чтобы не допустить выплескивания жидкости на конфорки. Никогда не оставляйте конфорки включенными без посуды или с установленной на них пустой посудой.



Будьте осторожны, никогда не прислоняйтесь и не облокачивайтесь о горячую поверхность. Всегда поворачивайте ручки посуды так, чтобы они были повернуты внутрь рабочей поверхности или над ней, чтобы случайно не задеть посуду, проходя мимо плиты.



Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как их горячие брызги легко могут воспламениться.



Если ручки управления стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр компании Electrolux.

Приготовление пищи в духовом шкафу

- Выключите духовку за 5 минут до истечения времени приготовления, для окончания готовки используйте остаточное тепло.
- Толщина, материал и цвет посуды влияют на результаты приготовления пищи.
- Во время готовки некоторые виды блюд увеличиваются в объеме, поэтому следите за тем, чтобы посуда была достаточно широкой.
- Для предотвращения разбрызгивания жира во время жарки пользуйтесь сковородками с высокими краями, пропорционально объему приготавливаемой пищи.
- Во избежание брызг, перед началом готовки прокалывайте кожу птицы и оболочку сарделек.
- Для приготовления суфле используйте жаропрочную стеклянную посуду.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

А Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

В Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

Правильно



Неправильно



Принадлежности, поставляемые вместе с плитой

Помимо принадлежностей, поставляемых вместе с прибором, мы рекомендуем использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с инструкциями изготовителя).

Ваша плита оборудована следующими устройствами:

- **Решетка для духовки**, на которую ставится посуда (жаркое, формы для выпечки ...)

Посуду нужно ставить посередине решетки, для сохранения баланса веса.

- **Противень для сбора брызг** используется для сбора вытопившегося при готовке сока, поместите его на 2-ю полку.



Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться. Поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.

Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящика, если духовой шкаф включен или еще не остыл

Чистка и уход



Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.



Перед тем, как приступать к чистке, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «ВЫКЛ.» и плита совершенно остыла.



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны ОТСОЕДИНИТЬ ее от сети электропитания.

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

Мы рекомендуем использовать чистящие средства не царапающие поверхность; после чистки промойте прибор и высушите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте металлические предметы (ножи, лезвия), металлические или нейлоновые губки, абразивные или едкие вещества и растворители.

Камера духового шкафа

Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, пока она еще не остыла.

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.

Дверца духового шкафа

Снятие дверцы духового шкафа

Для удобного проведения чистки духового шкафа его дверцу можно снять.

Опустите дверцу в горизонтальное положение. Полностью откиньте фиксаторы на обоих шарнирах дверцы (а).

Медленно опять закройте дверцу до упора и приподнимите ее так, чтобы шарниры вышли из фиксированного положения (b).

Установка дверцы духового шкафа

Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке.

Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (с).

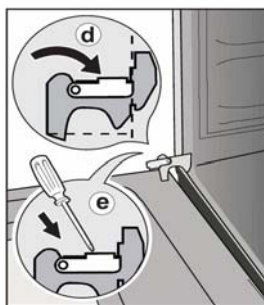
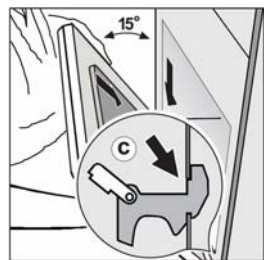
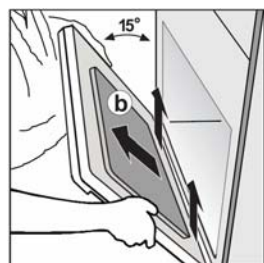
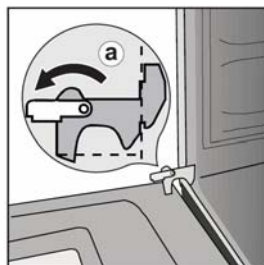
Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров. Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натыкаются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров).

Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (е).

Медленно проверьте правильность работы дверцы.

Внимание:

Никогда не допускайте «заскакивания» рычагов на шарнирах дверцы. Пружинная отдача рычага может привести к ранению.



Поверхность варочной панели

Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.

Регулярно протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Не применяйте для чистки следующие средства:

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

В случае сильного загрязнения плиты рекомендуется выполнять ее чистку с использованием специальных чистящих средств.

Конфорки

Частицы пищи, попавшие на конфорки, можно удалить с помощью теплой воды и мягкой щетки, нейлоновой или пластиковой мочалки. Для того чтобы конфорки всегда выглядели как новые, следует обрабатывать их специальным кондиционером для конфорок, который можно приобрести в хозяйственных магазинах (при использовании соблюдайте инструкции изготовителя).

В качестве альтернативы для предотвращения коррозии конфорок их можно протирать салфеткой, на которую нанесена капля оливкового масла. Следует отметить, что при последующем включении конфорок возможно образование небольшого количества дыма и немного неприятного запаха.

Сушка

Важно: После чистки тщательно высушите конфорки, включив их на небольшую или среднюю мощность на несколько минут.

Восстановление

Для сохранения хорошего внешнего вида герметичных периодически наносите на них небольшое количество бессолевого растительного масла или специального восстановительного средства.

При нанесении растительного масла: сначала разогрейте конфорку на средней мощности в течение 30 секунд и выключите ее. Налейте совсем небольшое количество бессолевого масла и протрите досуха тряпочкой или салфеткой. Нанесите тонкий слой масла на поверхность конфорки и вытрите так, чтобы не оставалось излишков. Включите конфорку на среднюю мощность на 1 минуту.

При нанесении

восстанавливающего средства:

сначала разогрейте конфорку на средней мощности в течение 30 секунд и выключите ее. Нанесите тонкий слой средства (с помощью аппликатора). Включите конфорку на высокую мощность на 2-3 минуты для вулканизации средства. Появится немного дыма, это нормально; этот дым не является токсичным. (ВНИМАНИЕ: данное средство является восстанавливающим, а не чистящим. Его можно приобрести в хозяйственных магазинах).

Детали из нержавеющей стали:

кольцевые втулки из нержавеющей стали могут со временем пожелтеть. Для устранения этой желтизны используйте специальное чистящее средство для нержавеющей стали. Это относится также и к зонам вокруг конфорок плиты из нержавеющей стали.

Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста, произведите следующие проверки; проблема может оказаться простой, так что Вы сами сможете ее разрешить; в противном случае обратитесь в Сервисный центр.

Неисправность	Способы устранения
Конфорка не нагревается	Проверьте: - что плита подключена к электросети и включена - не перегорел ли сетевой предохранитель - установлены ли ручки управления в нужное положение.
Конфорка не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Проверьте: - что конфорка чистая и сухая - соответствуют ли размеры посуды диаметру конфорки - имеет ли посуда плоское дно - соответствуют ли сделанные установки типу приготовления.
Духовой шкаф не включается	Проверьте: - правильно ли выбраны режим и температура приготовления - что переключатель, идущий от сети питания к плите, включен.
Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени	Проверьте: - Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	- см. содержание настоящего руководства, в частности главу “Эксплуатация духового шкафа”. - Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Если после проведения данных проверок прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в местный авторизованный Сервисный центр. При обращении в местный Сервисный центр Вам необходимо предоставить следующую информацию:

1. Вашу фамилию, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона
3. Ясное и краткое описание неисправности
4. Модель и серийный номер прибора (указаны на табличке с техническими данными)
5. Дату покупки

Условия гарантии

Предусмотренный срок гарантии

В течение 1 года с момента продажи прибора изготовитель обязуется заменять вышедшие из строя детали за исключением случаев, предусмотренных пунктом "Оговорки".

Условия действия гарантии

Чтобы воспользоваться гарантией, Вы должны обратиться в магазин, в котором приобрели изделие, и предъявить гарантийный талон. Магазин может взять на себя расходы на проведение работ и транспортировку или возложить их на Вас в зависимости от условий продажи.

Оговорки:

Обращаем Ваше внимание на тот факт, что гарантия аннулируется в следующих случаях:

- если неисправность вызвана ударным воздействием, недопустимыми отклонениями параметров сети электропитания, несоблюдением требований к установке и эксплуатации, предусмотренных Руководством

по эксплуатации, неверным или неаккуратным обращением, установкой, выполненной в нарушение действующих правил подключения к сетям подачи энергии, воды или газа;

- если пользователь внес в изделие несанкционированные изменения или удалил с него маркировку или серийный номер;
- если лицо, выполнявшее ремонт, не было уполномочено изготовителем или дилером;
- если изделие использовалось в коммерческих или промышленных целях или других целях, для которых оно не предназначено;
- если изделие было приобретено или подверглось ремонту за пределами страны установки.

Послепродажное обслуживание

В случае необходимости проведения каких-либо ремонтных работ они должны выполняться с максимумом тщательности и внимания. По этой причине мы рекомендуем Вам в случае любых проблем обращаться в авторизованный сервисный центр.

В случае необходимости выполнения ремонта Вашей плиты требуйте от специалистов авторизованного сервисного центра использования только запчастей, сертифицированных изготовителем.

Указания для установщика

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Плита	Крышка	Окрашенная	
	Подставка для посуды	Эмалированная	
	Зона управления	Зона нагрева Ø 180 мм	2000 Вт
	Задняя правая конфорка	Зона нагрева Ø 145 мм	1000 Вт
	Зона управления	Зона нагрева Ø 145 мм	1000 Вт
	Задняя левая конфорка	Зона нагрева Ø 180 мм	1500 Вт
Полная мощность варочной панели			5500 Вт
Духовой шкаф	Нагревательные элементы духового шкафа		
	- Нижний нагревательный элемент		900 Вт
	- Верхний нагревательный элемент		850 Вт
	Нагревательный элемент гриля		1800 Вт
	Конвекционный вентилятор		35 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа	Лампочка 15 Вт, тип E14	
Чистка			ручной
Полная мощность			1815 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение		230/400 В
	Номинальная частота		50 Гц
Принадлежности	Решетка для духовки		
	Противень для сбора брызг		
Полная мощность плиты			7315 Вт
Размеры	Высота		855 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм
	Объем духового шкафа		45 л

 Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС: **93/68 ; 2006/ 95** (Директива по низковольтному оборудованию) с последующими модификациями, **89/336, 90/31, 93/68** (Директива по электромагнитной совместимости) с последующими модификациями, **93/68** (Общие директивы) с последующими модификациями.

Указания для установщика

Размещение

Плита зарегистрирована как устройство “Класса Y” в соответствии с Правилами противопожарной безопасности. Все прилегающие шкафы и стенки кухонной мебели не должны быть выше плиты.

Плиту можно устанавливать в кухне, столовой или в гостиной, но не в ванной или душевой.

Предметы из воспламеняющихся материалов могут располагаться над плитой на минимальном расстоянии в соответствии с указанными границами

Электрическое подключение



Любые операции по электрическому подключению, выполняемые при установке плиты, должны выполняться квалифицированным электриком или иным компетентным лицом в соответствии с действующими нормами.



Плиту необходимо заземлить.



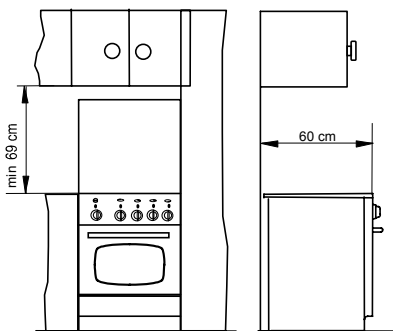
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных правил техники безопасности.

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети напряжением 230/400В и частотой ~50 Гц переменного тока.

Перед включением плиты убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

Примечание:

В случае фиксированного подсоединения к сети между прибором и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, с учетом перенапряжения категории III.



Размыкатель должен быть установлен в пределах 2 м от варочной панели; по завершении установки он должен быть легко доступным.

Желто-зеленый провод заземления не должен разрываться размыкателем.

ПРИМЕЧАНИЕ : Провод заземления должен быть на 10-14 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

Для подключения используйте специальный кабель.

Внимание



Проследите, чтобы кабель питания не входил в контакт с каким-либо из заштрихованных участков, показанных на диаграмме



В случае повреждения сетевого шнура во избежание опасности он должен быть заменен изготовителем, специалистом авторизованного сервисного центра или иным лицом, обладающим соответствующей квалификацией.

Перед подключением

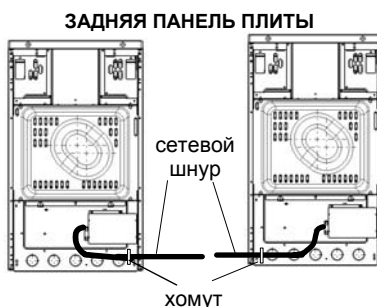
убедитесь в том, что:

- предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать потребляемую прибором силовую нагрузку (см. табличку технических данных);
- К используемой для подключения розетке или многополюсному размыкателю после установки плиты обеспечен легкий доступ.

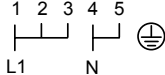
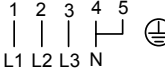
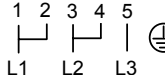
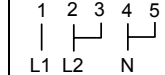
Дальнейшая процедура?

- Открутите и снимите защитную панель с задней стороны плиты;
- Подсоедините сетевой шнур к клеммам плиты в соответствии с Табл.1;
- Закрепите сетевой шнур с помощью хомута;
- Убедитесь, что подключенная нагрузка соответствует мощности Вашей сети;

Установите на место и прикрутите заднюю защитную панель.



Табела nr 1

Номинальное	230В ~/ 400В 3N~/ 230В 3~/ 400В 2N~			
Тип цоколя	Однофазная сеть	Трехфазная сеть Y: 3 фазы + нейтраль	Трехфазная сеть	Трехфазная сеть Y: 2 фазы + нейтраль
Подсоединение сетевого шнура к клеммной колодке				
Напряжение сети	230В ~	400В 3N~	230В 3~	400В 2N~
Напряжение нагревательных элементов	230 В	230 В	230 В	230 В
Номинал предохранителя	35 А	3 x 16 А	3 x 20 А	2 x 25 А
Сечение кабеля	3 x 6 мм ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²	4 x 4 мм ²



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 поможете 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.

Европейская Зарука

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhuje z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu. Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona

Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из нижеперечисленных стран 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

		
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	Pärnu 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
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	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	ul. Kolejowa 5/7, 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, Seberíniho 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	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"



www.electrolux.com