



Thinking of you
Electrolux



EKC52500O

.....
МК ШПОРЕТ
RU КУХОННАЯ ПЛИТА

.....
УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ 2
ИНСТРУКЦИЈА ПО 23
ЕКСПЛУАТАЦИИ



СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ	3
2. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ	6
3. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА	6
4. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА	7
5. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ	8
6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ	9
7. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА	9
8. РЕРНА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ	11
9. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ	17
10. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО.....	20
11. МОНТАЖА	21
12. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА	22

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.



Општи информации и совети



Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажа и употреба, внимателно прочитајте го ова упатство:

- Заради ваша безбедност и безбедноста на вашиот имот
 - За заштита на околината
 - Заради правилна работа на апаратот.
- Секогаш чувајте ги овие инструкции со апаратот, дури и ако го преместувате или продавате.
- Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа или употреба предизвикаат оштетување.

1.1 Безбедност на децата и помалку вештите лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Деца не смеат да играат со апаратот.
- Сите материјали за пакување чувајте ги далеку од дофат на деца. Постои ризик од задушување или физичка повреда.
- Држете ги децата и животните подалеку од апаратот кога вратата е отворена или кога тој работи. Постои ризик од повреда или друг траен инвалидитет.
- Ако уредот ги има функциите „Блокада за деца“ или „Блокада на копчињата“, употребете ги. Тоа ќе оневозможи децата и животните несакано да го вклучат апаратот.

1.2 Општа безбедност

- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат. Постои опасност од повреда и оштетување на апаратот.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.

1.3 Монтажа

- Условите за приклучување на апаратот се опишани на етикетата (или табличката со податоци).
- Само овластен сервисер може да го монтира и поврзува апаратот. Котактирајте го овластениот сервис. Ова е со цел да се избегне ризик од штета или физички повреди.
- Проверете дали апаратот е оштетен при транспорт. Никогаш не поврзувајте оштетен апарат. Доколку е потребно, контактирајте го добавувачот.
- Пред првата употреба, отстранете ги сите делови од пакувањето, лепенки и слоеви од апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации. Тоа може да ја поништи гаранцијата.
- Целосно почитувајте ги законите, уредбите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата каде што го употребувате апаратот (регулативи за заштита, регулативи за рециклирање, регулативи за заштита при употреба на струја или гас итн.).
- Внимавајте кога го преместувате апаратот. Апаратот е тежок. Секогаш употребувајте заштитни ракавици. Не влечете го апаратот за рачката.
- За време на монтажата, проверете дали апаратот е исклучен од струја (ако е применливо).
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Не поставувајте го апаратот врз основа.

1.4 Поврзување на струјата

- Само овластен електричар смее да го монтира и поврзува апаратот. Котактирајте го овластениот сервис. Ова е со цел да се избегне ризик од штета или физички повреди.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали податоците за струјата од плочката со спецификации одговараат на Вашето домашно напојување со струја.
- Податокот за напонот е наведен на плочката со спецификации.
- Мора да имате исправни направи за изолација: заштитни рекинувачи на

линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од), заземјување и контакторите.

- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Деловите за заштита од удар мора да бидат прицврстени така за да не можат да се отстранат без алат.
- Секогаш користете правилно инсталиран приклучок за струја обезбеден од струјни удари.
- Кога приклучувате електрични апарати во приклучок за струја, не дозволувајте каблите да ги допираат или да проаѓаат во близина на жешката врата на апаратот.
- Не користете Т-штекери, приклучни кутии и продолжени кабли со повеќе приклучоци. Постои опасност од пожар.
- Проверете дали штекерот (ако го има) и кабелот за струја се нагмечени или оштетени зад апаратот.
- Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтажата.
- Не влечете го кабелот за напојување за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш исклучувајте го главниот штекер (ако е применливо).
- Не заменувајте го ниту ставајте друг кабел за струја. Контактирајте го сервисниот центар.

1.5 Употреба

- Апаратот употребувајте го само за готвење во домаќинството. Не употребувајте го апаратот за комерцијална или индустриска цел. Ова е со цел да се заштитат лицата од физички повреди или да се спречи оштета на имотот.
- Секогаш надгледувајте го апаратот за време на работата.
- Кога апаратот работи, секогаш стојте настрана од апаратот кога ја отворате вратата. Може да испушти жешка пареа. Постои опасност од изгореници.
- Не употребувајте го апаратот ако е во допир со вода. Не ракувајте со апаратот со влажни раце.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Површината за готвење при употреба станува жешка. Постои опасност од изгореници. Не ставајте метални предмети, како на пример прибор за јадење или капаци за тенџериња на површината затоа што се вжештуваат.
- За време на употребата, внатрешноста на апаратот се вжештува. Постои опасност од изгореници. Употребувајте ракавици кога ставате или вадите додатоци или тенџериња.
- Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Внимавајте да не ги допрете вжештените елементи. Малите деца мора да се држат понастрана освен ако не се под постојан надзор.
- Отворајте ја вратата внимателно. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух. Постои опасност од пожар.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте до апаратот да дојдат искри или пламени.
- Не ставајте запаливи продукти или влажни предмети заедно со запаливи продукти, и/или растопливи објекти (направени од пластика или алуминиум) во или блиску до апаратот. Постои опасност од експлозија или пожар.
- Исклучувајте ги ринглите на „off“ по секоја употреба.
- Не користете ги ринглите со празни садови за готвење или без нив.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво. Ова може да предизвика оштетување и на садовите за готвење и на ринглата.
- Ако некој предмет или сад за готвење падне на ринглата, површината може да се оштети.
- Не ставајте садови за готвење блиску до контролната табла затоа што топлината може да предизвика оштетување на апаратот.
- Бидете внимателни кога ги отстранувате или инсталирате додатоците за да избегнете оштетување на емајлот на апаратот.
- Садови за готвење од леано железо, леан алуминиум или со оштетено дно може да ја изгребе површината на ринглата ако ги движите по неа.
- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте предмети директно на дното апаратот и не покривајте го со алуминиумска фолија;
 - не ставајте врела вода директно во апаратот;
 - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
 - Не притискајте на вратата.
 - Не ставајте запаливи материи во преградата под печката. Таму чувајте само огно-отпорни додатоци (ако е применливо).
 - Не покривајте ги отворите за пареа на печката. Тие се наоѓаат на задната страна од горната површина (ако е применливо).
 - Не ставајте на површината за готвење ништо, што може да се стопи.
 - Ако има пукнатина на површината исклучете го доводот на струја. Постои ризик од електричен шок.
 - Не ставајте материјали што спроведуваат топлина (на пр. тенки метални мрежи или спроведувачи на топлина обложени со метал) под садовите за готвење. Преголемото емитирање на топлина може да ја оштети површината за готвење.
 - Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен далечински-контролен систем.
- предмети, абразивни средства, абразивни сунгери или отстранувачи на дамки.
 - Ако користите спреј за печка, придржувајте се до упатствата на производителот. Не прскајте ништо врз грејните елементи и сензорот на термостатот (ако е применливо).
 - Не чистете ја стаклената врата со абразивни средства за чистење или со метална гребалка. Може да дојде до пукање и кршење на огноотпорната површина на внатрешното стакло.
 - Кога стаклените плочи од вратата се оштетени, тие стануваат крти и може да се скршат. Мора да ги замените. Контактирајте го сервисниот центар.
 - Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка.
 - Крушковидните светилки што се користат во овој апарат се специјални светилки што се користат само за апарати за домаќинство. Тие не можат да се користат за целосно или делумно осветлување на просторија во домаќинството.
 - Ако треба да се замени светилката, употребете светилката со иста моќност која е посебно направена само за апарати за домаќинство.
 - Исклучете го апаратот од струја пред да го менувате светлото во рерната. Постои опасност од електричен удар. Изладете го апаратот. Постои опасност од изгореници.

1.6 Нега и чистење

- Пред одржувањето, проверете дали апаратот е изладен. Постои опасност од изгореници. Постои ризик од кршење на стаклените плочи.
- Одржувајте го апаратот постојано чист. Наталожените маснотии или други остатоци од храна може да предизвикаат пожар.
- Редовното чистење спречува намалување на квалитетот на површинските материјали.
- Заради ваша безбедност и безбедност на вашиот имот, апаратот чистете го само со вода и сапун. Не користете запаливи производи или производи кои можат да предизвикаат корозија.
- Не чистете го апаратот со чистачи на пареа, чистачи под висок притисок, остри

1.7 Сервисен центар

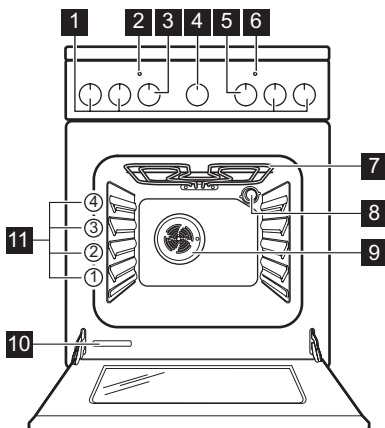
- Само овластен техничар може да го поправа апаратот или да работи на него. Котактирајте го овластениот сервис.
- Користете само оригинални резервни делови.

1.8 Расходување на апаратот

- За да се спречи ризик од физичка повреда или оштетување:
 - Исклучете го апаратот од струја.
 - Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
 - Откачете ја бравата на вратата. Ова ќе оневозможи деца и мали животни да се затворат во апаратот. Постои опасност од задушување.

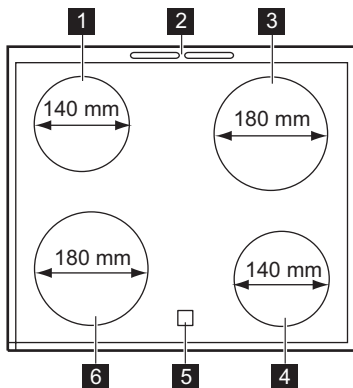
2. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

2.1 Генерален преглед



- 1** Копчиња за грејната плоча
- 2** Температурен показател
- 3** Копче за температурата
- 4** Копче за потсетникот за време
- 5** Копче за функциите на печката
- 6** Показател за контрола на плочата за готвење
- 7** Греач
- 8** Светло во печката
- 9** Вентилатор и греач
- 10** Плочка со спецификации
- 11** Положби на решетките

2.2 Распоред на површината за готвење



- 1** Рингла 1200W
- 2** Отвор за испуштање пареа
- 3** Рингла 1800W
- 4** Рингла 1200W
- 5** Показател на преостаната топлина
- 6** Рингла 1800W

2.3 Додатоци

- **Решетка на печката**

За садови за готвење, капаи за торта, тапи за печење.

- **Рамен плех за печење**

За колачи и слатки.

- **Фиока**

Под внатрешност на печката се наоѓа фиока.

3. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.



ВНИМАНИЕ

За да ја отворите вратата, секогаш држете ја рачката во средина.

3.1 Првично чистење

- Извадете ги сите делови од апаратот.
- Исклучете го апаратот пред првата употреба.



ВНИМАНИЕ

Не користете груби средства за чистење! Така може да се оштети површината. Видете во поглавјето "Одржување и чистење".

3.2 Претходно загревање

1. Поставете функција  и максимална температура.
2. Оставете го апаратот да работи без храна околу 1 час.

3. Поставете функција  и максимална температура.
4. Оставете го апаратот да работи без храна околу 10 минути.
5. Поставете функција  и максимална температура.
6. Оставете го апаратот да работи без храна околу 10 минути.

Тоа има за цел да изгорат остатоците од храната во апаратот. Приборот може да стане пожежок отколку обично. Кога го загревате апаратот за прв пат, тој може да создаде миризба и чад. Ова е нормална појава. Погрижете се да има доволно проветрување.

4. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.

4.1 Поставка за јачина на топлината

Копче	Функција
0	Положба исклучено
1-9	Поставки за јачина на топлината (1 - најмала јачина на топлината, 9 - најголема јачина на топлината)

1. Свртете го копчето на потребната поставка за јачината на топлината.

2. За да престанете со готвење, свртете го копчето на позиција 0.



Користете ја заостанатата топлина за да ја намалите потрошувачката на енергија. Исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред да заврши процесот на готвење.

4.2 Сијалица за преостаната топлина

Сијалицата за преостаната топлина се пали кога некоја рингла е жешка.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од изгореници поради преостаната топлина!

5. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ

5.1 Садови за готвење



- Дното на садовите за готвење треба да е што е можно подебело и порамно.
- Садовите направени од емајлиран челик и со алуминиумски или бакарни дна може да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.
- Ставајте ги садовите на ринглите пред да ги вклучите.
- Исклучете ги ринглите пред крајот на времето за готвење за да ја искористите преостанатата топлина.
- Дната на тавите и ринглите мора да се со иста големина.

5.2 Штедење енергија



- Ако е можно, секогаш ставајте капаци на садовите за готвење.

5.3 Примери на примени за готвење

Поста вка за јачина на топли ната	Употребувајте ја за:	Време (мин.)	Совети
1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што е неопхо дно	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 2	Холандски сос, топење: путер, чоколада, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 2	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Ставете капак на садовите за готвење.
2 - 3	Готвење ориз и рецепти со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко во одреден момент на готвењето.
3 - 4	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Додадете неколку супени лажици течност.
4 - 5	Барени компири.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компир.
4 - 5	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
6 - 7	Нежно пржење: шницли, телешко, кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, цигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што е неопхо дно	Превртете го по половина време.

Поста вка за јачина на топли ната	Употребувајте ја за:	Време (мин.)	Совети
7 - 8	Силно пржење, компир на коцки, каре, стекови.	5 - 15	Превртете го по половина време.
9	Зовријте поголема количина на вода, згответе тестенини, пржено месо (гулаш, тури-потпечи), помфрит.		

Податоците во табелата се само препорака.

6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.



Опасност од изгореници поради преостаната топлина!
Оставете го апаратот да се излади.

Исчистете го апаратот по секоја употреба.
Секогаш користете садови со чисто дно.



Гребаници или темни дамки на стакло-керамичката површина немаат влијание на работата на апаратот.

За да ја отстраните нечистотијата:

1. – **Веднаш отстранете:** растопена пластика, пластична фолија и храна со

шеќер. Во спротивно нечистотијата може да предизвика оштетување кај апаратот. Употребувајте специјално стругало за стакло. Ставете го стругалото за стаклена површина под прецизен агол и движете го сечивото по површината.

- **Отстранете откако апаратот е доволно изладен:** остатоци од бигор, прстени од вода, дамки од мрснотија, сјајни метални дамки. Употребувајте специјално средство за чистење стакло, керамика или нерѓосувачки челик.

2. Чистете го апаратот со влажна крпа и малку детергент.
3. На крајот **на крајот исушете го апаратот со чиста крпа.**

7. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.

7.1 Вклучување и исклучување на апаратот

1. Завртете го контролното тркалце за функциите на печката на саканата функција.
2. Завртете го тркалцето за контрола на температурата на саканата температура.

Температурниот показател се вклучува додека се зголемува температурата во апаратот.

3. За да ја исклучите печката, вклучете ги контролното тркалце за функции на печката и контролното тркалце на термостатот на положба исклучено.

7.2 Безбедносен термостат

За да се спречи опасно прегревање (поради неправилно користење на апаратот или дефектни делови), печката е опремена со безбедносен термостат што го прекинува

напојувањето со струја. Рерната автоматски се вклучува повторно кога ќе падне температурата.

7.3 Функции на печката

Функција на печката		Примена
	Положба ИСКЛУЧЕНО	Апаратот е исклучен.
	Вообичаено готвење	Истовремено загрева од горната и долната страна на печката. За печење тесто и месо на едно ниво на печката.
	Долен греач	Загрева само од долниот дел на печката. За печење колачи со крцкав долен дел или долен дел во вид на тенка кора.
	Топол воздух одгоре	За потпекување леб, колачи, тесто, и за печење.
	Скара	За печење рамни парчиња храна во мали количини во средината на решетката. За правење тостови. Максималната температура за оваа функција е 210°C.
	Жежок воздух	За печење или истовремено печење месо и тесто на иста температура, на повеќе од едно ниво, без мешање на вкусовете. Кога ја користите оваа функција, намалете ја температурата на печката за 20 - 40°C од стандардните температури што ги користите за Вообичаено готвење.
	Одмрзнување	За одмрзнување храна. Копчето за контрола на температурата мора да биде во положбата исклучено.

7.4 Програматор за време

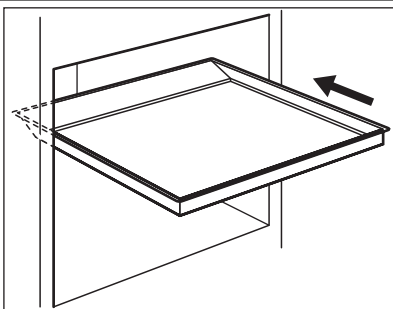
Користете го за да поставите време на одбројување.
Прво свртете го контролното копче на Програматорот за време (види во „Опис на производот“) до крај во правец на часовникот. Потоа свртете го обратно од часовникот до потребниот временски период. По завршување на временскиот период се огласува звучен сигнал и апаратот

автоматски се исклучува. Свртете го контролното копче на Програматорот за време на  и контролните копчиња за функциите на рерната температура на рерната на позиција ИСКЛУЧЕНО (OFF).



За да готвите без наместен временски период, свртете го контролното копче на Програматорот за време на .

7.5 Вметнување на плехот за печење



Ставете го плехот во средината на рерната, меѓу предниот и задниот сид. Тоа обезбедува кружење на топлината пред и зад плехот за печење. Погрижете се да го поставите плехот како што е прикажано на сликата, со потсечената косина поставена назад.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Не го туркајте плехот за печење до крај до задниот сид на рерната. Тоа го спречува кружењето на топлината околу плехот. Храната може да изгори, особено во задниот дел на плехот.

8. РЕРНА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ



ВНИМАНИЕ

Користете длабок сад за печење за многу сочни колачи. Овошните сокови може да останат трајни дамки на емајлот.

- Апаратот има четири нивоа за решетките. Бројте ги нивоата од долниот дел на апаратот.
- Истовремено можете да готвите неколку јадења на две нивоа. Ставете ги решетките на висините 1 и 3.
- Влагата може да кондензира во апаратот или на стаклената врата. Тоа е нормално. Секогаш стојте подалеку кога ја отворите вратата од апаратот додека готвите. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секое користење на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

8.1 Печење колачи

- Пред да печете, загрејте ја рерната околу 10 минути.
- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.

- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

8.2 Готвење месо и риба

- Не гответе месо со тежина под 1 кг. Готвењето на мали количини месо го суши месото премногу.
- Употребувајте тава за цедење за многу масна храна за да ја заштитите рерната од дамки што можат да останат трајни.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете, за да не му истечат соковите.
- За да спречите создавање на премногу чад во рерната за време на печењето додадете малку вода во тавата за цедење. За да спречите кондензација на чадот додадете вода секој пат откако ќе се исуши.

8.3 Времиња за готвење

Времињата на готвење зависат од видот на храната што се готви, нејзината конзистентност, и зафатнина. Во почетокот, набљудувајте го перформансите додека готвите. Пронајдете ги најдобрите нагодувања (јачина, време на готвење, итн.) за Вашите садови за готвење, рецептите и количините, кога го користите овој апарат.

8.4 Вообичаено готвење

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагревањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење/печење (минути)
Колачи од лиснато тесто (250 g)	емајлиран плех на ниво 3	-	150	25 - 30
Рамна торта (1000 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	160 - 170	30 - 35
Колач со квасец, со јаболка (2000 g)	емајлиран плех на ниво 3	-	170 - 190	40 - 50
Пита од јаболка (1200+1200 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 20 cm) на ниво 1	15	180 - 200	50 - 60
Мали тортички (500 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	160 - 180	25 - 30
Посен сунѓерест колач (350 g)	1 тркалезен алуминиумски плех (дијаметар: 26 cm) на ниво 1	10	160 - 170	25 - 30
Колач со прелив (1500 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Пиле, цело (1350 g)	решетка на ниво 2, плех за печење на ниво 1	-	200 - 220	60 - 70
Пиле, половина (1300 g)	решетка на ниво 3, плех за печење на ниво 1	-	190 - 210	30 - 35
Печени свински котлети (600 g)	решетка на ниво 3, плех за печење на ниво 1	-	190 - 210	30 - 35
Погача (800 g)	емајлиран плех на ниво 2	20	230 - 250	10 - 15
Полнет колач со квасец (1200 g)	емајлиран плех на ниво 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пица (1000 g)	емајлиран плех на ниво 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагревањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење/печење (минути)
Торта со сирење (2600 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	170 - 190	60 - 70
Швајцарски колач со јаболка (1900 g)	емајлиран плех на ниво 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Божикна торта (2400 g)	емајлиран плех на ниво 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Пита со јајца (1000 g)	1 тркалезен алуминиумски плех (дијаметар: 26 cm) на ниво 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Селски леб (750 + 750 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 20 cm) на ниво 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Романски сунѓерест колач (600 + 600 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (должина: 25 cm) на ниво 2	10	160 - 170	40 - 50
Романски сунѓерест колач - традиционален (600 + 600 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (должина: 20 cm) на ниво 2	-	160 - 170	30 - 40
Кифли со квасец (800 g)	емајлиран плех на ниво 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швајцарски ролат (500 g)	емајлиран плех на ниво 1	10	150 - 170	15 - 20
Пуслица (400 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	100 - 120	40 - 50
Торта со трошки (1500 g)	емајлиран плех на ниво 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Сунѓерест колач (600 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	160 - 170	25 - 35
Колач со путер (600 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачот во печката уште 7 минути.

2) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачот во печката уште 10 минути.

3) Нагодете ја температурата на 250°C за предзагревање.

8.5 Готвење со вентилатор

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагревањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење / печење (минути)
Колачи од лиснато тесто (250 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	150 - 160	20 - 30
Колачи од лиснато тесто (250 + 250 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Колачи од лиснато тесто (250 + 250 + 250 g)	емајлиран плех на ниво 1, 2 и 4	10	150 - 160	30 - 35
Рамна торта (1000 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	150 - 160	30 - 40
Рамна торта (1000 + 1000 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	10	140 - 150	45 - 55
Рамна торта (1000 + 1000 + 1000 g)	емајлиран плех на ниво 1, 2 и 4	10	140 - 150	55 - 65
Колач со квасец, со јаболка (2000 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	170 - 180	40 - 50
Пита од јаболка (1200 + 1200 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 20 cm) на ниво 2 и 3	10	170 - 180	50 - 60
Мали тортички (500 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	140 - 150	30 - 35
Мали тортички (500 + 500 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Мали тортички (500 + 500 + 500 g)	емајлиран плех на ниво 1, 2 и 4	10	150 - 160	25 - 30
Посен сунѓерест колач (350 g)	1 тркалезен алуминиумски плех (дијаметар: 26 cm) на ниво 3	10	150 - 160	30 - 40
Колач со прелив (1200 g)	емајлиран плех на ниво 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Пиле, цело (1400 g)	решетка на ниво 2, плех за печење на ниво 1	-	170 - 190	50 - 60

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагрев ањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење / печење (минути)
Печени свински котлети (600 g)	решетка на ниво 3, плех за печење на ниво 1	-	180 - 200	30 - 40
Погача (800 g)	емајлиран плех на ниво 2	15	230 - 250	10 - 15
Полнет колач со квасец (1200 g)	емајлиран плех на ниво 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пица (1000 + 1000 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	-	180 - 200	50 - 60
Торта со сирење (2600 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	150 - 170	60 - 70
Швајцарски колач со јаболка (1900 g)	емајлиран плех на ниво 3	15	180 - 200	30 - 40
Божикна торта (2400 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Пита со јајца (1000 g)	1 тркалезен плех (дијаметар: 26 cm) на ниво 2	15	210 - 230	35 - 45
Селски леб (750 + 750 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 20 cm) на ниво 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Романски сунѓерест колач (600 + 600 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 25 cm) на ниво 2	10	150 - 170	40 - 50
Романски сунѓерест колач - традиционален (600 + 600 g)	2 тркалезни алуминиумски плехови (дијаметар: 20 cm) на ниво 2	-	160 - 170	30 - 40
Кифли со квасец (800 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	180 - 200	10 - 15
Кифли со квасец (800 + 800 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	10	180 - 200	15 - 20
Швајцарски ролат (500 g)	емајлиран плех на ниво 3	10	150 - 170	10 - 15

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагревањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење / печење (минути)
Пуслици (400 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	100 - 120	50 - 60
Пуслици (400 + 400 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	-	100 - 120	55 - 65
Пуслици (400 + 400 + 400 g)	емајлиран плех на ниво 1, 2 и 4	-	115 - 125	65 - 75
Торта со трошки (1500 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	170 - 180	20 - 30
Сунѓерест колач (600 g)	емајлиран плех на ниво 2	10	150 - 170	20 - 30
Колач со путер (600 + 600 g)	емајлиран плех на ниво 1 и 3	10	150 - 170	20 - 30

1) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачето во печката уште 7 минути.

2) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачето во печката уште 10 минути.

3) Нагодете ја температурата на 230°C за предзагревање.

8.6 Горен греач со вентилатор

Храна	Тип на плех и ниво на решетката	Траење на предзагревањето (минути)	Температура (°C)	Време на готвење / печење (минути)
Колачи од лиснато тесто (250 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Рамна торта (500 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Пица (1000 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Швајцарски ролат (500 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Пуслици (400 g)	емајлиран плех на ниво 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Сунѓерест колач (600 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Колач со путер (600 g)	емајлиран плех на ниво 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Пиле, цело (1200 g)	емајлиран плех на ниво 2	-	220 - 230	45 - 55

1) Поставете го копчето за температура на 250°C.

Информации за акриламиди

ВАЖНО Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб), акриламидите може да

претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски температури и да не ја препечувате храната премногу.

9. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.

- Исчистете го предниот дел на апаратот со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење.
- За чистите метални површини се користи обично средство за чистење.
- Исчистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Така полесно може да ги отстраните нечистотиите и тие не загоруваат.
- Исчистете ја тврдокорната нечистотија со специјално средство за чистење печки.
- Исчистете ги сите додатоци за печката (со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење) по секоја употреба и оставете ги да се исушат.
- Ако имате нелепливи додатоци, не чистете ги со агресивни средства, предмети со остри работи или во машина за миене садови. Така може да се уништи нелепливиот слој!

вратата на печката за да го олесните чистењето.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча додека вратата е сè уште монтирана, таа би можела да се затвори.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Пред да почнете со чистење на стаклената врата, проверете дали стаклените плочи се изладени. Постои опасност стаклото да се скрши.



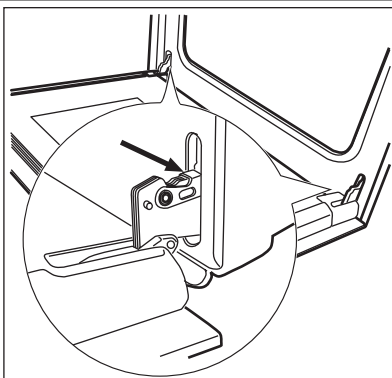
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Кога стаклените плочи на вратата се оштетени или на нив има гребаници, стаклото станува слабо и може да се скрши. За да го спречите тоа, мора да ги замените. За повеќе упатства, обратете се во локалниот сервисен центар.

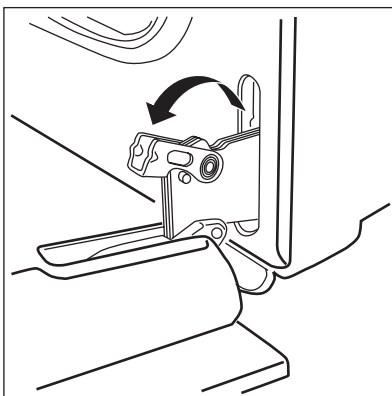
9.1 Чистење на вратата на печката

Вратата на печката има две стаклени плочи монтирани една зад друга. Извадете ја

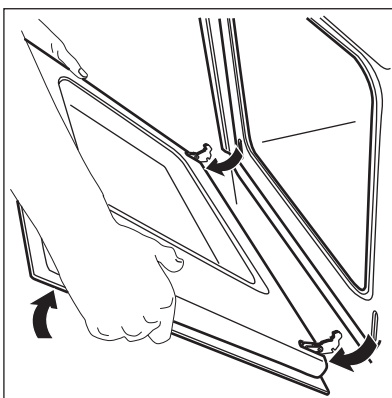
Вадење на вратата на печката и на стаклената плоча



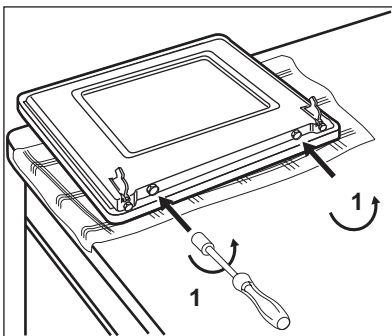
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



2. Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



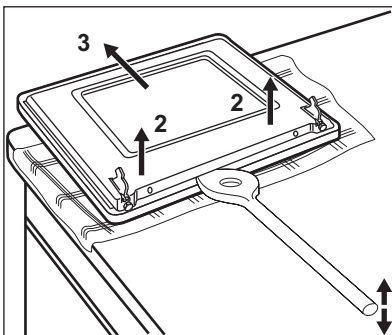
3. Затворете ја вратата на печката до првото запирање (до половина). Потоа, повлечете ја вратата нанапред и извадете ја од лежиштето.



4. Ставете ја вратата на стабилна површина заштитена со мека крпа. Употребете штрафцигер за вадење на 2 завртки од долниот раб на вратата.



Не ги разлабавувајте завртките.



5. Употребете дрвена или пластична шпакла или слично за отворање на внатрешната врата. Држете ја надворешната врата и притиснете ја внатрешната врата кон горниот раб на вратата.
6. Кренете ја внатрешната врата.
7. Исчистете ја внатрешноста на вратата.

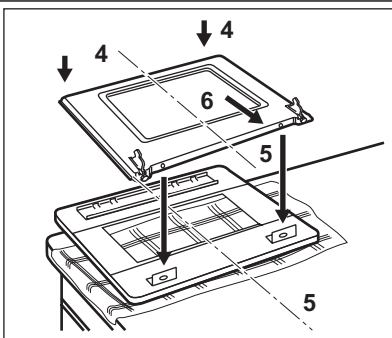
Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно исушете ја.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Чистете ја стаклената плоча само со вода и сапуница. Нагризувачки средства за чистење, средства за отстранување дамки и остри предмети (на пр. ножеви и гребалки) може да го оштетат стаклото.

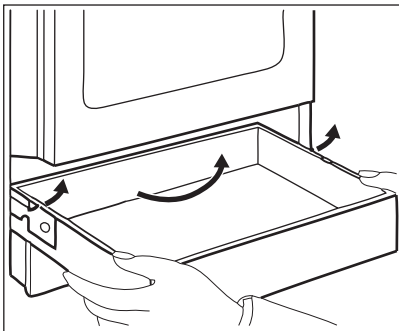
Вметнување на вратата и на стаклената плоча



Откако ќе завршите со чистењето, вметнете ја вратата на печката. За таа цел, повторете ја постапка по обратен редослед.

9.2 Вадење на фиоката

Фиоката под печката може да се извади за да се исчисти.



Вадење на фиоката

1. Извлечете ја фиоката колку што оди.
2. Полека подигнете ја.
3. Целосно извлечете ја фиоката надвор.

Монтирање на фиоката

За да ја монтирате фиоката, повторете ги горенаведените чекори по обратен редослед.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Немојте да чувате запаливи предмети во фиоката (материјали за чистење, пластични кеси, хартија или спреј за чистење). При употреба на печката, фиоката може за се вжешти. Постои опасност од пожар.

9.3 Светилка за рерна



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Внимавајте кога го заменуваат светлото на печката. Постои опасност од струен удар.

Пред да ја замените светилката на печката:

- Исклучете ја печката.
- Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струјното коло.



Ставете крпа на долниот дел од печката за да спречите оштетување на светлото на печката и на стакленото капаче.

1. Свртете го стакленото капаче налево за да го извадите.
2. Исклучете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката на рерната со светилка за рерна отпорна на топлина до 300°C.
Употребете ист тип светилка за рерна.
4. Наместете го стакленото капаче.

10. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО...

Проблем	Можна причина	Решение
Индикаторите за преостаната топлина не се палат	Ринглата не е жешка бидејќи работела само кусо време	Ако ринглата треба да биде жешка, јавете се во сервис
Апаратот не работи	Избил осигурувач во таблата	Проверете го осигурувачот. Ако осигурувачот избие повекепати, побарајте квалификуван електричар.
Рерната не се загрева	Печката не е вклучена.	Вклучете ја печката
Печката не се загрева	Не се поставени потребните поставки	Проверете ги поставките
Светлото во печката не работи	Светлото во печката е неисправно	Заменете го светлото во печката
На храната и во внатрешноста на печката се спушта пареа и кондензација	Јадењето сте го оставиле во печката премногу долго	Не оставајте ги јадењата во печката подолго од 15-20 минути откако ќе заврши процесот на готвење

Ако не можете сами да најдете решение за проблемот, јавете се кај продавачот или во сервисниот центар.
Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со

спецификации се наоѓа на предната рамка од внатрешноста на рерната.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.)
Број на производ (PNC)
Сериски број (S.N.)

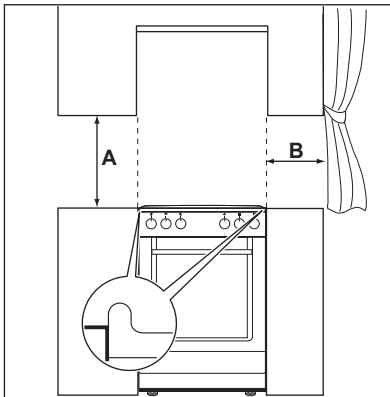
11. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето
„Безбедносни информации“.

11.1 Поставување на апаратот



Вашиот апарат, кој може да се стои самостојно, можете да го поставите во креденец со една или две страни или во агол.

Минимални растојанија

Димензија	mm
A	690
B	150

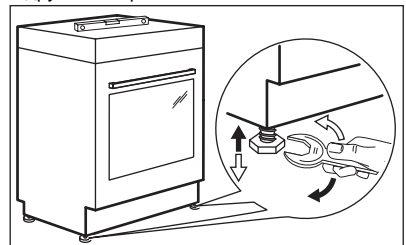
11.2 Спецификации

Димензии	
Висина	858 mm
Широчина	500 mm

Димензии	
Длабочина	600 mm
Вкупна моќност при работа на струја	8035 W
Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

11.3 Нивелирање

Користете мали ногарки на дното од апаратот за да ја подесите горната површина на ниво со другите површини.



11.4 Електрична инсталација



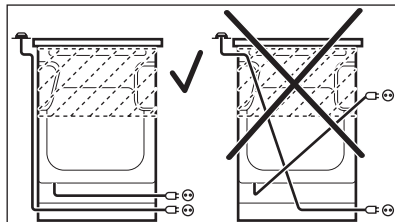
Производителот не одговара ако не ги следите безбедносните мерки од поглавјето „Безбедносни информации“.

Уредов се испорачува без приклучок за струја и кабел за напојување.

Употребливи видови кабли: H05 RR-F со соодветен пресек.



Електричниот кабел не смее да го допре делот од апаратот што е прикажан на илустрацијата.



12. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски

апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	24
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	27
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	28
4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	28
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	29
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	30
7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	30
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	32
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	39
10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	42
11. УСТАНОВКА	43
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	44

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

1.2 Общие правила техники безопасности

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

1.3 Установка

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

1.4 Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.

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

1.5 Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.

- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легко воспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

1.7 Сервисный центр

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

1.6 Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклянные панели могут разбиться.

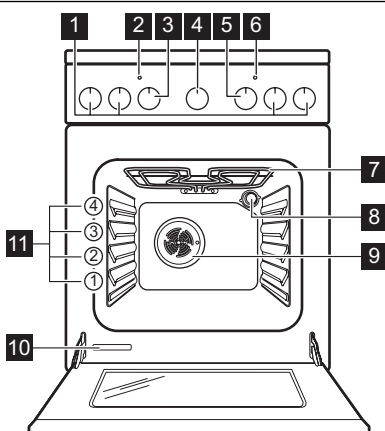
1.8 Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.

- Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
- Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираия дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

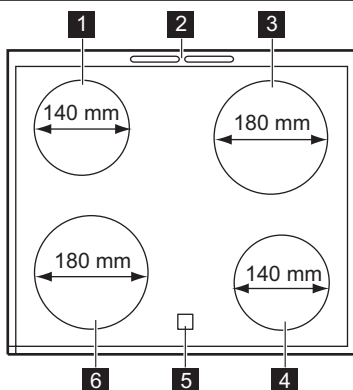
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Контрольный индикатор варочной панели
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор и нагревательный элемент
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

2.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара
- 3 Конфорка 1800 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 1800 Вт

2.3 Дополнительные принадлежности

- Полка духового шкафа

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**

Для тортов и печенья.

- **Ящик для хранения принадлежностей**

Под камерой духового шкафа находится
ящик для принадлежностей

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

3.1 Предварительная чистка духового шкафа

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

3.2 Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.

3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

5. Задайте функцию  и максимальную температуру.

6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

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

4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

4.1 Мощность нагрева

Ручка	Функция
0	Положение «Выкл»
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)

1. Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.
2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение 0.

4.2 Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая



ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога из-за остаточного тепла!

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

5.1 Кухонная посуда



- Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна посуды и конфорок должны совпадать.

5.2 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

5.3 Примеры использования варочной панели

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6-7	Жарка малой интенсивности: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени.
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым дном.



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

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержа-

щие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

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

7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

7.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.

3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

7.2 Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духо-

вой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температу-

ры духовой шкаф автоматически включается снова.

7.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Тепло поступает сверху и снизу духового шкафа одновременно. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верхний нагрев с вентилятором	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также выпекание.
	Гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
	Режим «Конвекция»	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению со обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в режиме «Верхний + нижний нагрев».
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

7.4 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

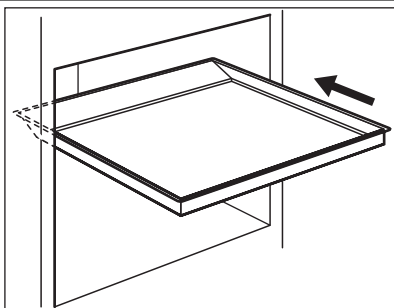
Сначала поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее против часовой стрелки до позиции необходимого периода времени. Прибор издаст сигнал по истечению

этого периода времени и автоматически выключится. Поверните ручку таймера в позицию  и ручки режимов духового шкафа и температуры духового шкафа в позицию "ВЫКЛ."



Для приготовления без заданного периода времени поверните ручку таймера в позицию .

7.5 Вставьте противень для выпечки



Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывидимые пятна.

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

8.1 Приготовление выпечных блюд

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

8.2 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

8.3 Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе

эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

8.4 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Цыпленок, целиком (1,35 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

8.5 Режим конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	20 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	30 - 35
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 40
Плоский пирог (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	45 - 55
Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	140 - 150	55 - 65
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	150 - 160	30 - 40
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 190	50 - 60
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	180 - 200	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	15	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	50 - 60
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	210 - 230	35 - 45
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	150 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	10 - 15

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	-	115 - 125	65 - 75
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	170 - 180	20 - 30
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 170	20 - 30
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

8.6 Верхний нагрев с вентилятором

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Плоский пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

Информация об акриламидах

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

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

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

9.1 Очистка дверцы духового шкафа

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



ВНИМАНИЕ!

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



ВНИМАНИЕ!

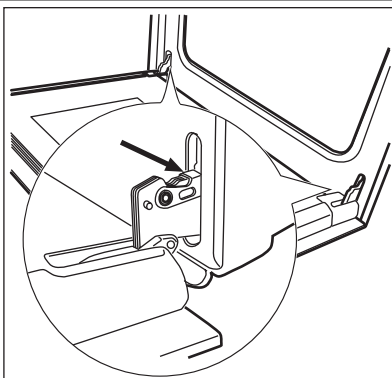
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



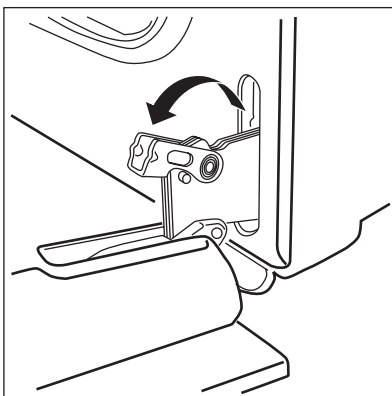
ВНИМАНИЕ!

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

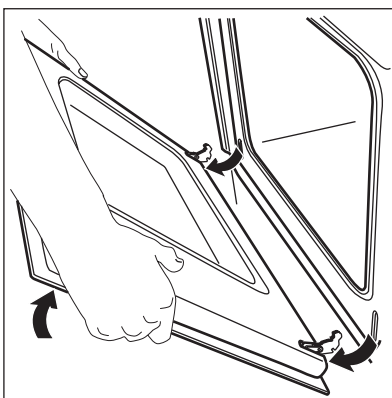
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



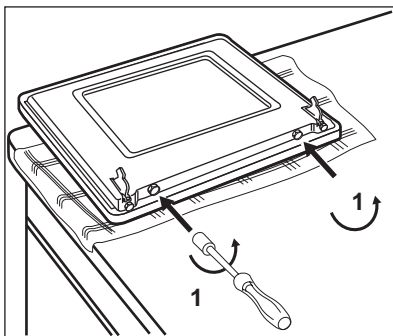
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



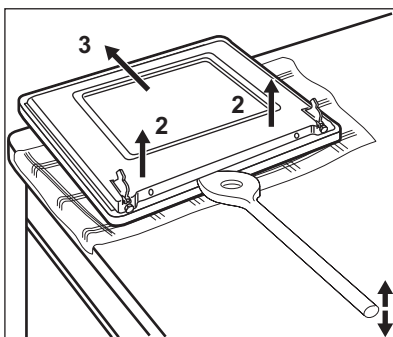
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

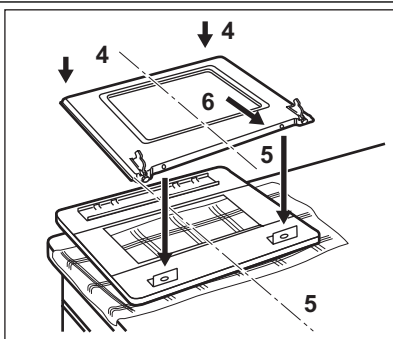
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



ВНИМАНИЕ!

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

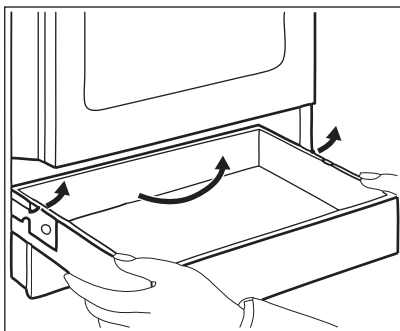
Установка дверцы и стеклянной панели



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

9.2 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

9.3 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электроцита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

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

10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не загораются индикаторы остаточного тепла	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр
Прибор не работает	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель перегорел повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда слишком долго находились в духовом шкафу	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15–20 минут
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими Рекомендуем записать их здесь: Название модели (MOD.) Номер изделия (PNC) Серийный номер (S.N.)		
данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.		

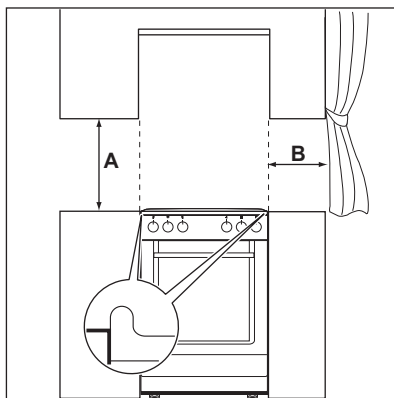
11. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу "Сведения по технике безопасности".

11.1 Место для установки прибора



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

Минимальные расстояния

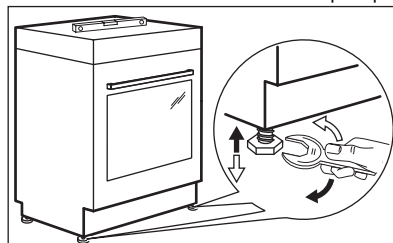
Габариты	мм
A	690
B	150

11.2 Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	8035 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

11.3 Выравнивание

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



11.4 Электрическое подключение



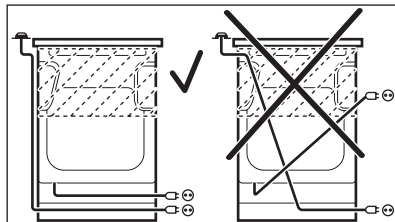
Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

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



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



12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



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

www.electrolux.com/shop



892942207-B-122012