

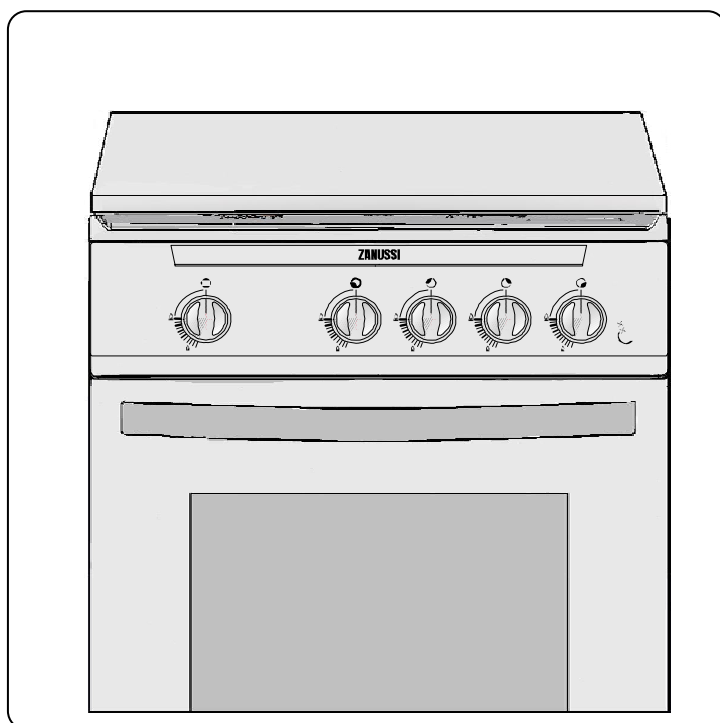
РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

UPUTSTVO
ZA UPOTREBU

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА

ELEKTRIČNI
ŠTEDNJAK

ZCE560NW1



Оглавление

Предостережения	3	технические характеристики	21
Описание прибора	5	указания для установщика	22
Эксплуатация прибора	6		
Органы управления	7		
Советы и рекомендации	13		
Чистка и уход	16		
возможные неисправности	19		
условия гарантии	20		

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.

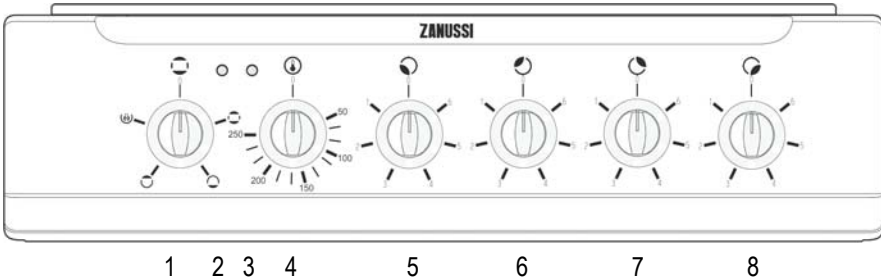


Информация по охране окружающей среды

- 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.

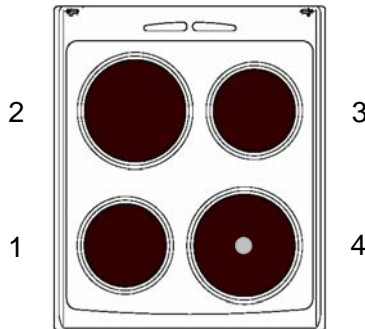
Описание прибора

Панель управления



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Переключатель режимов духового шкафа 2. Контрольный светоиндикатор 3. Контрольный индикатор термостата духового шкафа 4. Ручка термостата духового шкафа | <ol style="list-style-type: none"> 5. Ручка управления передней левой зоной нагрева 6. Ручка управления задней левой зоной нагрева 7. Ручка управления задней правой зоной нагрева 8. Ручка управления передней правой зоной нагрева |
|--|--|

Плита



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Конфорка \varnothing 145 2. Конфорка \varnothing 180 3. Конфорка \varnothing 145 4. Конфорка \varnothing 180 | <ol style="list-style-type: none"> 1000 W 1500 W 1000 W 2000 W |
|--|--|


Эксплуатация прибора


Перед первым включением духового шкафа



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

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

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
3. Прогрейте духовой шкаф, установив переключатель режимов духового шкафа в положение  а ручку термостата в положение “250” примерно на 45 минут.

Эту процедуру следует повторить, установив переключатель режимов духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Перед первым включением стеклокерамической варочной панели тщательно вымойте ее. Затем регулярно мойте ее после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она станет чуть теплой или совсем остынет. Не допускайте многократного подгорания остатков пищи и их затвердевания.

Чистка и уход за стеклокерамическими поверхностями идентичны обращению со стеклом. Никогда не используйте агрессивные средства или губки с абразивной поверхностью. При первом включении стеклокерамической варочной панели на короткое время может появиться специфический запах, вызванный испарением воды, содержащейся в изоляции.

Мойте принадлежности мягким моющим средством. Затем их следует хорошо сполоснуть и тщательно вытереть.


Электрический духовой шкаф имеет 3 нагревательных элемента:


- 2 нагревательных элемента (верхний и нижний) используются при управлении духовым шкафом.
- 1 нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней средней части камеры, служит для приготовления на гриле пищевых продуктов при закрытой дверце духового шкафа.


Органы управления


Переключатель режимов духового шкафа

0 - Выкл

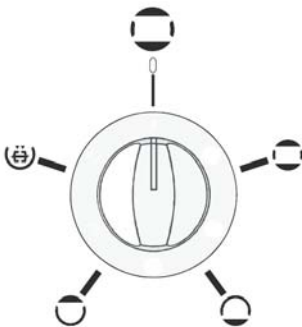
 **Традиционное приготовление** – используйте верхний и нижний нагревательный элементы; этот режим позволит вам пользоваться любимыми кулинарными рецептами, не прибегая к регулированию температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

 **Нижний нагревательный элемент** - позволит довести до готовности кулинарный продукт при нагреве только снизу.

 **Верхний нагревательный элемент** - обеспечивает доведение продукта до готовности при нагреве только сверху.

 **Гриль и вертел - Гриль нельзя использовать одновременно с духовым шкафом.** Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Внимание: используйте гриль при температуре макс. 225°C.



Ручка термостата духового шкафа

Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке.

Значения температуры отображаются на панели управления.

Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

Контрольный индикатор термостата духового шкафа

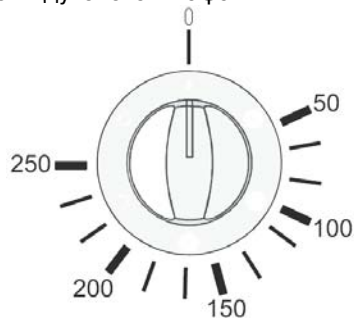
Этот индикатор загорается при выборе той или иной температуры и остается включенным до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Далее он периодически гаснет и загорается, указывая на поддержание заданной температуры.

Контрольный светоиндикатор

Этот индикатор загорается при включении одной или нескольких зон нагрева и продолжает гореть, пока хотя бы одна зона нагрева остается включенной.

Лампочка освещения духового шкафа

Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и светится в течение всего времени 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.

Традиционное приготовление

При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Дальнейшая процедура

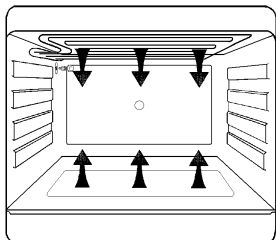
Для выпекания в формах кексов, мучных кондитерских изделий и пирожных со взбитыми кулинарными смесями.

1. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив переключатель режимов духового

шкафа в положение

- в течение примерно 8 минут, если температура установлена в диапазоне от 50°C до 150°C;

- в течение примерно на 15 минут, если температура установлена в диапазоне от 175°C до 250°C; Поместите продукты в духовой шкаф. Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.



Нижний нагревательный элемент



Тепло поступает только снизу духового шкафа. Рекомендуем устанавливать ручку выбора функций духового шкафа в это положение для доведения блюд до готовности.

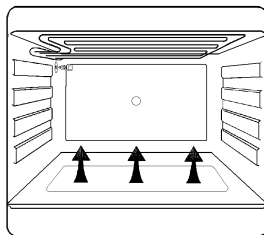
Поместите продукты в духовой шкаф.

Дальнейшая процедура

1. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив переключатель режимов духового шкафа примерно на 10 минут в

положение а ручку термостата в положение, соответствующее максимальной температуре.

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

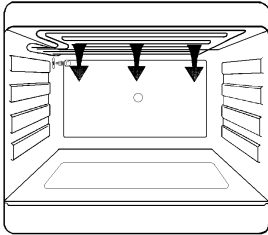


Верхний нагревательный элемент




Обеспечивает приготовление пищи с использованием теплового излучения. Тепло поступает только из верхней части духового шкафа. Этот режим предназначен для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, пастуший пирог, запеканка из сыра и цветной капусты и т.д.

В этом случае предварительный прогрев духового шкафа не нужен.



Дальнейшая процедура

1. Поместите продукты на 3-^тий уровень духового шкафа.
2. Переведите ручку управления

духовым шкафом в положение,  а ручку термостата установите на нужную температуру.

Отключение нагревательных элементов

Переведите ручку по часовой стрелке в положение отключения "0".



Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см. В этом случае обеспечивается наилучший результат приготовления и остается достаточно места для поднятия

выпечки из дрожжевого теста, йоркширского пуддинга и т.п. При выпекании пирогов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противни или формы для выпечки под нагревательным элементом по центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки/продуктов должно быть достаточно пространства для циркуляции воздуха.

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

Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противня.

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень подрумянивания низа продуктов. Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.

НЕЛЬЗЯ устанавливать посуду на дно духового шкафа, т.к. при этом она очень сильно нагревается и может быть повреждена.

НЕЛЬЗЯ использовать для выпечки противень, предназначенный для грилевания или жарки мяса, т.к. в этом случае низ продуктов будет подгорать.

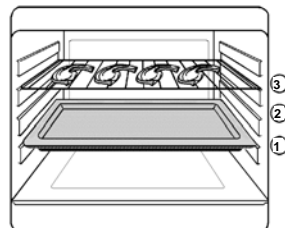
Из соображений экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, в особенности, при помещении продуктов в уже прогретый духовой шкаф.


Электрический гриль




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Доступные для контакта компоненты духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу. В течение всего времени приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.

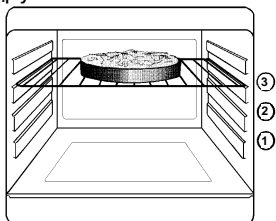


 **Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.**


 **Внимание: используйте режим гриля при температуре максимум 210°C.**

Приготовление на гриле

Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжьего или свиного бекона ...), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания тостов.




Мясное жаркое

- Приготовленное к жарке мясо слегка полейте с обеих сторон растительным маслом.
- Поместите его на решетку.
- Установите переключатель режимов духового шкафа в положение .
- Установите противень для сбора жира на уровень 1.
- Установите решетку на 2 или 3 уровне, в зависимости от толщины приготавливаемого куска.
- Используйте уровень 3 для тонких обжариваемых кусков (тостов, свинины, сосисок, мелкой рыбы...)


- Используйте уровень 2 для толстых обжариваемых кусков (говядины, крупной рыбы, птицы).
- Когда одна сторона куска подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его, чтобы сохранить в нем соки.
- Поджарьте кусок с другой стороны
- По окончании приготовления посолите.


Продолжительность приготовления определяется не весом, а толщиной поджариваемого куска.

Подрумянивание

- Установите переключатель режимов духового шкафа в положение .
- Положите продукты на решетку и установите ее на уровень 2 или 3. На несколько минут оставьте продукты под воздействием теплового излучения гриля.

Вертел

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Доступные для контакта компоненты духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу. Когда работает вертел, дверца духового шкафа должна быть закрыта. После применения устройство с вертелом и его опора долгое время становятся горячими, вынимая продукты из камеры, используйте кухонные рукавицы-прихватки.

 **Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.**

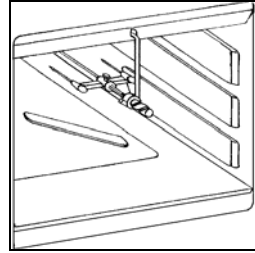


Внимание: используйте режим гриля при температуре максимум 210°C.



Как пользоваться вертелом

- Откройте дверцу духового шкафа. Насадите мясо на вертел, обеспечив правильное положение ближайшей к рукоятке вилки и центральное положение куска.
- Вставив вторую вилку, зафиксируйте положение обеих вилок.
- Вставьте вертел в отверстие в вале двигателя на задней стенке и установите кончик рукоятки на скобу держателя. Затем вставьте скобу в паз, имеющийся в верхней части передней рамы (см. рис.)
- Установите противень для гриля на нижний уровень духового шкафа.
- Снимите рукоятку и закройте дверцу.
- Переключатель режимов духового шкафа установите в положение, соответствующее режиму гриля, **ручку термостата - на максимальную температуру 210°C**, после чего убедитесь, что вертел вращается.
- По окончании приготовления продукта переведите переключатель режимов и термостата духового шкафа в положение отключения и установите рукоятку на прежнее место. Извлеките скобу из переднего держателя и выньте вертел из двигателя. Чтобы жир, скопившийся в противне для приготовления на гриле, не пролился, рекомендуется одновременно вынуть этот противень из духового шкафа.



- При обращении с вертелом рекомендуем постоянно использовать защитные кухонные рукавицы, поскольку температура в зоне гриля достигает очень высоких значений.

Максимально допустимый вес продукта при приготовлении на вертеле составляет 4-5 кг.

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

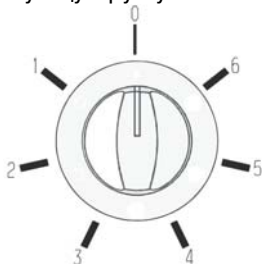
0- ВЫКЛ

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	
Минимальная 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
Пониженная 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° С.


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 ручки 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.**

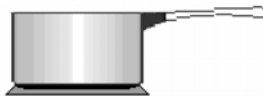
 **Если ручки управления стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр компании Electrolux.**

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.

Правильно



Неправильно



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.

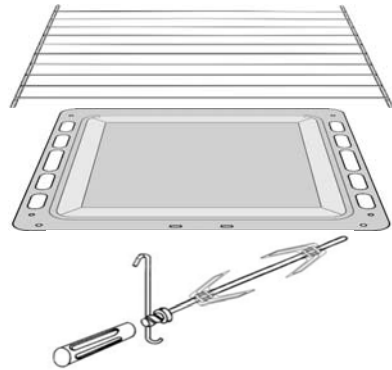
В Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

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 выпитого при готовке сока, поместите его на 2-ю полку.
- **Комплект вертела** состоит из:
 - 2 вилки
 - 1 вертел
 - 1 рукоятка
 - 1 подставка для вертела



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 ящичка, 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 приступить 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 натываются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров).

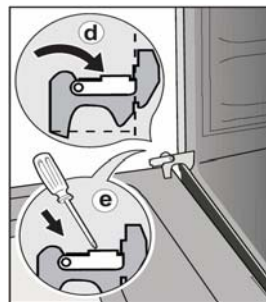
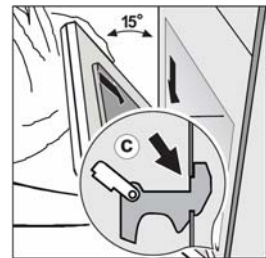
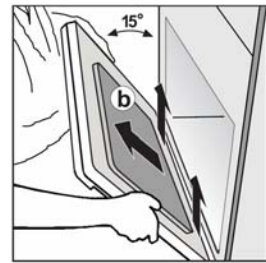
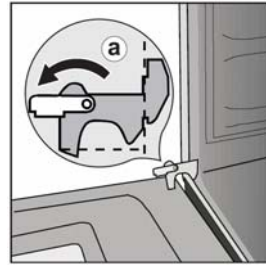
Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (е).

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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Духовой шкаф	Электроэнергия	
	- Мощность духового шкафа		1750 Вт
	Гриль	Электроэнергия	
	- Мощность гриля		1800 Вт
	Вертел		4 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа	Лампочка 15 В типа E14	
	Чистка		Ручная
Полная мощность			1819 Вт
Электропитание	Номинальное напряжение		230/400 В
	Номинальная частота		50 Гц
Принадлежности	Решетка		
	Противень для сбора жира		
	Отражатель для гриля		
Полная мощность плиты			7319 Вт
Размеры	Высота		875 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм

 Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС: **73/23** - **90/683**; (Директива о низком напряжении) с последующими модификациями, **89/336** (Директива об электромагнитной совместимости) **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. Плиты 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.

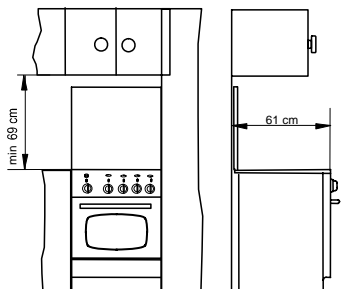
! Плиты необходимо заземлить.

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

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети напряжением 230 В 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 плитой и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм.



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 10-12 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

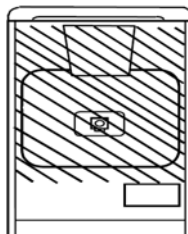
Для подключения используйте специальный кабель.

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.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ПЛИТЫ



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 клеммами 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.

Tabela nr 1

Номинальное	230 В~/ 400 В 3N~/ 230 В 3~/ 400 В 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	230 В ~	400 В 3N~	230 В 3~	400 В 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 можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Sadržaj

Uputstvo za korisnika

Upozorenje	25
Upotreba aparata	27
Saveti za upotrebu	28
Održavanje i čišćenje	31
Zamena sijalice pećnice	33
Šta učiniti ako aparat ne radi	34

Uputstvo za instalatera

Tehnički podaci	41
Postavljanje	42
Električno priključenje	42

Kako čitati uputstvo za upotrebu ?

Dole navedeni simboli poslužiće Vam kao vodičpri čitanju ovog uputstva za upotrebu.



Sigurnosne napomene



Opis radnji korak po korak



Saveti i preporuke



Informacije vezane za zaštitu okoline



Upozorenje

Vrlo je važno da ovu knjižicu s uputstvima sačuvate uz uređaj, a radi budućeg konsultovanja. Ako prodate ili prenesete uređaj, neka knjižica uvek bude s uređajem kako bi se novi vlasnik mogao upoznati s funkcijama uređaja i s relevantnim upozorenjima. Ova upozorenja data su radi sigurnosti. **OBAVEZNO** ih pažljivo pročitajte pre postavljanja ili upotrebe uređaja.

Postavljanje

- Ovaj štednjak mora biti postavljen od strane kvalifikovanog osoblja, a u skladu s uputstvima proizvođača.
- Štednjak je težak. Budite pažljivi prilikom pomeranja štednjaka.
- Sve električarske radove pri postavljanju štednjaka treba izvršiti kvalifikovani električar/kompetentno osoblje.
- Pre upotrebe štednjaka uklonite svu ambalažu.
- Uverite se da vrednosti vašeg mrežnog napajanja odgovaraju onima navedenim na natpisnoj pločici.
- Ne vršite nikakve promene i prilagđavanja na štednjaku.

Sigurnost dece

- Štednjak je namenjen rukovanju od strane odraslih osoba. Ne dopuštajte deci igrati sa štednjakom ili u njegovoj blizini.
- Štednjak za vreme korišćenja postaje vrući temperaturu zadržava dugo nakon prestanka korišćenja. Držite decu dalje od štednjaka, sve dok se ovaj ne ohladi.
- Deca se mogu povrediti i povlačenjem lonaca i tiganja sa štednjaka.

Upotreba

- Štednjak je namenjen rukovanju od strane odraslih osoba. Ne dopuštajte deci igrati sa štednjakom ili u njegovoj blizini.
- Štednjak za vreme korišćenja postaje vrući temperaturu zadržava dugo nakon prestanka korišćenja. Držite decu dalje od štednjaka, sve dok se ovaj ne ohladi.
- Deca se mogu povrediti i povlačenjem lonaca i tiganja sa štednjaka.
- U slučaju upotrebe drugih električnih aparata u blizini štednjaka, kablovi ne smeju doći u dodir s vrućim delovima štednjaka.
- Ako kuvate s uljem ili mašću nikad ne ostavljajte štednjak bez nadzora.
- Posuda roštilja postaje vruća za vreme upotrebe, uvek koristite rukavice kada njome baratate.
- Za vreme upotrebe uređaj postaje vrući. Pripazite da ne dodirujete grejne elemente unutar pećnice.
- Uverite se da su kontrole u položaju «ISKLJUČENO» kada nisu u upotrebi.
- Štednjak uvek treba biti čist. Naslage ostataka hrane ili masti mogu prouzrokovati požar.
- Pećnicu čistite isključivo prema uputstvima.
- Nikada ne koristite plastično posuđe u pećnici ili na grejnim pločama. Nikada ne oblažite delove pećnice aluminijском folijom.
- Da bi se osiguralo provetranje unutrašnjosti pećnice neka otvor provetranja pećnice koji je smešten na središnjem zadnjem delu ploče uvek bude otvoren.

- Ne povlačite uređaj za ručicu pećnice.
- Uređaj ima poklopac koji služi kao zaštita od prašine kada je zatvoren, odnosno kao zaštita od rasprskavanja kada je otvoren. Ne koristite ga za druge namene. Poklopac treba biti otvoren kada je pećnica u upotrebi.
- Pre otvaranja očistite svako zaprljanje s poklopca.
- Pustite da se uređaj ohladi pre zatvaranja poklopca.
- Nakon upotrebe štednjaka, poklopac se NE SME zatvarati pre nego što se ploča i pećnica u potpunosti ne ohlade.

Servis


- Servis i popravke štednjaka sme vršiti samo ovlašćeno servisno osoblje i smeju se koristiti samo odobreni originalni rezervni delovi.



Zaštita okoline

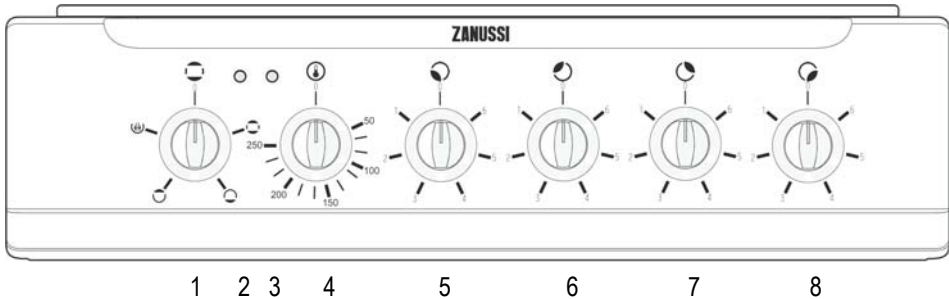
- Nakon postavljanja, ambalažu odložite obraćajući pažnju na sigurnost i zaštitu okoline.
- Kada odlažete stari uređaj onesposobite ga odsecanjem kablova.



Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

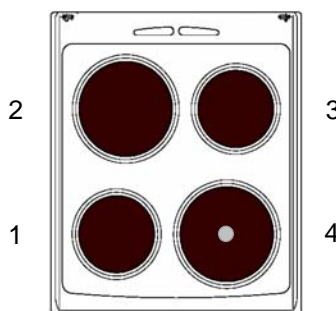
Opis aparata

Upravljačka ploča



- | | |
|---|--|
| 1. Funkcijsko dugme peænice | 5. Kontrola prednje leve grejne ploče |
| 2. Kontrolna lampica toplotnog zračenja | 6. Kontrola zadnje leve grejne ploče |
| 3. Kontrolna lampica termostata peænice | 7. Kontrola zadnje desne grejne ploče |
| 4. Dugme termostata peænice | 8. Kontrola prednje desne grejne ploče |

Ploča



- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| 1. Grejna ploča | ∅ 145 | 1000 W |
| 2. Grejna ploča | ∅ 180 | 1500 W |
| 3. Grejna ploča | ∅ 145 | 1000 W |
| 4. Grejna ploča | ∅ 180 | 2000 W |


Upotreba aparata


Pre prve upotrebe pećnice



Pre upotrebe pećnice uklonite sav materijal za pakovanje, kako iz unutrašnjosti tako i sa spoljne strane pećnice.

Pre prve upotrebe, pećnicu treba zagrejati bez hrane. U toku tog vremena može doći do ispuštanja neprijatnih mirisa. To je sasvim normalno.

1. Izvadite pribor pećnice.
2. Uklonite sve samolepljive etikete ili zaštitne folije, ukoliko ih ima.
3. Zagrejte pećnicu sa funkcijskim dugmetom pećnice u položaju  i sa dugmetom termostata pećnice u položaju "250" u toku oko 45 min.

Ovaj postupak treba ponoviti sa funkcijskim dugmetom pećnice u tom  položaju za oko 5-10 minuta.

Očistite pažljivo staklokeramičku ploču za kuvanje pre njene prve upotrebe.

Posle toga čistite je redovno kada je malo topla ili hladna. Izbegavajte kontinuirano sagorevanje hrane ili prljavštine sve dok se ne stvrdne.

Sa staklokeramičkim pločama za kuvanje treba postupati i treba ih čistiti na isti način kao i staklo. Nemojte koristiti agresivne deterdžente ili sunđere sa abrazivnom površinom. Kada koristite staklokeramičku ploču za kuvanje po prvi put ona može privremeno da ispušta neprijatan miris, koji je prouzrokovan isparavanjem vode koja se nalazi u izolaciji.

Očistite pribor blagim deterdžentom. Isperite ga i pažljivo obrišite.

Električna pećnica je snabdevena sa 3 grejna elementa:

- 2 grejna elementa (1 gornji i 1 donji) za korišćenje pećnice.

- 1 grejni element grila, koji se nalazi u sredini gornjeg dela za pećenje na grilu sa zatvorenim vratima pećnice.

Funkcijsko dugme pećnice

0 - Off (isklj.)



Konvencionalno pećenje i kuvanje – upotreba gornjeg i donjeg elementa; ova funkcija će Vam omogućiti da koristite Vaše omiljene recepte a da pri tome ne treba da prilagođavate temperaturu. U ovom slučaju je neophodno da se pećnica prethodno zagreje.



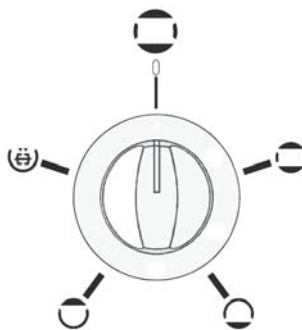
Donji element pećnice - omogućava Vam samo da završno zapečete jelo odozdo .



Gornji element pećnice - omogućava Vam samo da završno zapečete jelo odozgo.



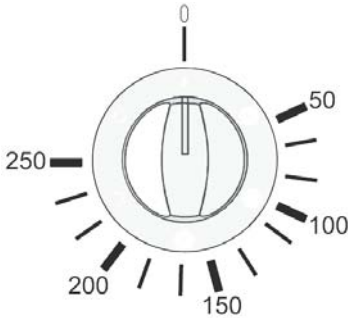
Gril i ražanj - Gril se ne može koristiti u isto vreme sa pećnicom. Kod pećenja na grilu vrata pećnice moraju biti zatvorena.



Dugme termostata pećnice

Okretanjem dugmeta termostata pećnice u smeru okretanja kazaljke, birate temperaturu pećenja i kuvanja.

Temperature su prikazane na komandnoj tabli. Možete da podesite svaku temperaturu između 50°C i 250°C.



Kontrolna lampica termostata pećnice

Ova lampica će se upaliti kada se izabere temperatura i ostaje upaljena sve dok se ne postigne izabrana temperatura. Ona će zatim u određenim ciklusima da se pali i gasi kako bi pokazala da se temperatura održava.


Kontrolna lampica toplotnog zračenja

Ova lampica će se upaliti kada koristite jednu ili više zona za kuvanje i ostaje upaljena sve dok su one u upotrebi.

Osvetljenje pećnice

Pali se prilikom uključivanja pećnice/roštilja i svetli tokom celog rada.

Pečenje i kuvanje u pećnici

 U toku upotrebe uređaj će se zagrejati. Treba postupati pažljivo da bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata unutar pećnice.


Konvencionalno pečenje i kuvanje (Tradicionalno pečenje i kuvanje)

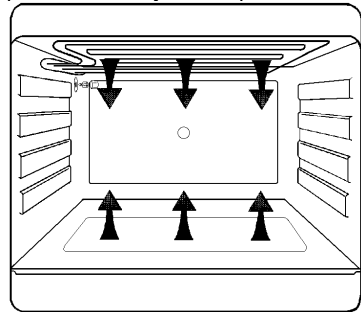
Konvencionalno pečenje i kuvanje se obavlja prirodnom konvekcijom zagrejanog vazduha.

Neophodno je da se pećnica prethodno zagreje.

Kako treba postupiti?

Za male kolače, lisnato testo, kolače od ulupane smese u modlama.

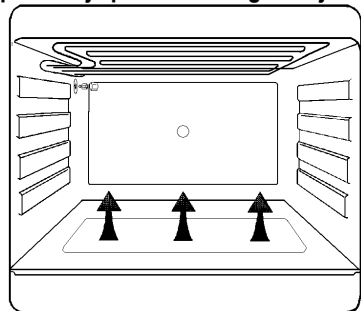
1. Zagrejte prethodno pećnicu, sa funkcijskim dugmetom pećnice u položaju :
 - oko 8 minuta za položaj 50°C do 150°C;
 - oko 15 minuta za položaj 175°C do 250°C.
2. Unesite jelo. Okrenite dugme termostata pećnice na željenu temperaturu.




Donji element pećnice

Toplota u pećnici dolazi samo odozdo. Ovaj položaj funkcijskog dugmeta pećnice se preporučuje da se završno zapeku jela.

Neophodno je prethodno zagrevanje.



Kako treba postupiti?


1. Zagrejte prethodno pećnicu, sa funkcijskim dugmetom pećnice u položaju  u toku oko 10 minuta sa dugmetom termostata pećnice u maksimalnom položaju.
2. Unesite jelo. Okrenite dugme termostata pećnice na željenu temperaturu.

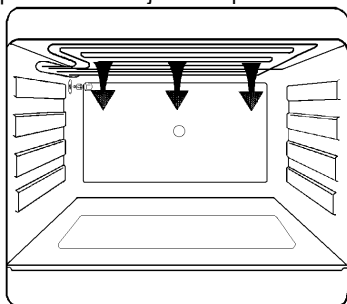
Gornji grejni element

On služi za pečenje i kuvanje toplotnim zračenjem. Toplota u pećnici dolazi samo odozgo. Ova funkcija je pogodna da se završno zapeku jela, na pr. lazanja, pastirska musaka, karfiol sa sirom, itd..

Nije neophodno je da se pećnica prethodno zagreje.

Kako treba postupiti?

1. Unesite jelo na 3.rd nivo.
2. Okrenite komandno dugme pećnice u položaj  i okrenite dugme termostata pećnice na željenu temperaturu.



Za isključivanje grejnih elemenata.

Okrenite dugme u smeru okretanja kazaljke u položaj isključivanja "0".

Korisni saveti

Treba uvek da bude najmanje 2,5 cm prostora između gornje površine hrane i grejnog elementa. To će omogućiti postizanje najboljih rezultata pečenja i kuvanja i pružiti prostor za narastanje u smesama sa kvascem, u Jorkširskom pudingu, itd..

Kod pečenja kolača, lisnatog testa, čajnog peciva, hleba, itd., stavite modle ili plehove za pečenje u sredini ispod grejnog elementa.

Uverite se u to da je hrana stavljena u sredini na polici i da ima dovoljno prostora oko pleha za pečenje/posude da bi se omogućila maksimalna cirkulacija vazduha.

Stavite jela na plehove za pečenje pogodne veličine da bi se sprečilo prelivanje hrane na dno pećnice i kako bi se pomoglo smanjenju potrebe za čišćenjem.

Materijal i finalna obrada pleha za pečenje i posuda utiče na to koliko će hrana na dnu da se zapeče.

Emajlirano posuđe, tamno, ili teško posuđe utiče na to da se hrana na dnu više zapeče. Sjajni aluminijumski plehovi ili plehovi od poliranog čelika reflektuju toplotu i utiču na to da se hrana na dnu manje zapeče.

NEMOJTE stavljati posude direktno na dno pećnice pošto može veoma jako da se zagreju i da pri tome nastanu oštećenja.

NEMOJTE koristiti plitku posudu za pečenje na grilu ili limenku za meso kao pleh za pečenje jer će uticati na to da se hrana na dnu više zapeče.

Radi ekonomičnosti držite vrata otvorena što je moguće kraće vreme, posebno prilikom stavljanja hrane u prethodno zagrejanu pećnicu.

Električni roštilj



UPOZORENJE: Pristupaèni delovi mogu jako da se zagreju pri upotrebi grila. Decu treba držati na odstojanju. Sva peèenja na grilu moraju da se obavljaju sa zatvorenim vratima peænice. U toku upotrebe uređaj se jako zagreva.



Plitka posuda za peèenje na grilu se jako zagreva za vreme upotrebe, koristite uvek rukavice za peænicu kod vađenja ili stavljanja plitke posude za peèenje na vrući gril.




Pažnja: Koristite funkciju grila pri maks. 210°C.

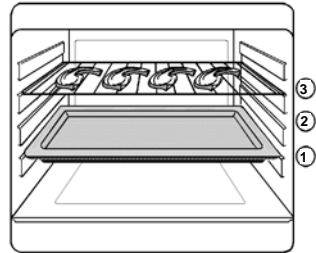
Peèenje na grilu

Toplota u peænici dolazi odozgo. Pogodno je za peèenje mesa na grilu (mesnata slanina, svinjska slanina ...) da ostane mekano, za tost ili da se zapeèe veæ pripremljena hrana.

Peèeno meso

- Pripremite meso koje treba peæi, malo ga premažite uljem sa obe strane.
- Stavite ga na gril.
- Postavite funkcijsko dugme peænice u položaj .

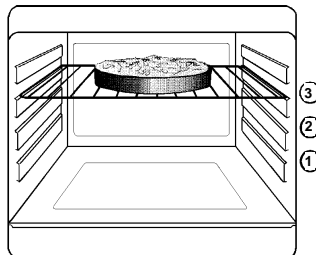
- Vodilica 3 je za tanke komade mesa (svinjeća slanina, kobasice, sitna riba...)
- Vodilica 2 je za debele komade mesa (juneća slanina, veća riba...).
- Kad je prva strana peèena, okrenite meso bez probijanja kako se ne bi izgubili sokovi.
- Pecite drugu stranu.
- Posolite pri kraju peèenja.



Vreme pripreme je određeno debljinom komada koji se peku, a ne njihovom težinom.

Prženje

- Stavite kontrolu na položaj .
- Smestite jelo na rešetku i stavite u vodilicu 2 ili 3.
- Ostavite jelo ispod isijavanja roštilja nekoliko minuta.



Ražanj



UPOZORENJE: Pristupaèni delovi mogu jako da se zagreju pri upotrebi grila. Decu treba držati na odstojanju. Za vreme upotrebe ražnja ostavite vrata peænice zatvorena. Posle upotrebe ražanj i njegov držaè su vreli, koristite uvek rukavice za peænicu kod vađenja hrane.



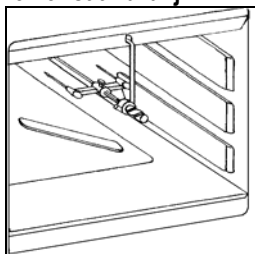
Plitka posuda za peèenje na grilu se jako zagreva za vreme upotrebe, koristite uvek rukavice za peænicu kod vađenja ili stavljanja plitke posude za peèenje na vruæi gril.



Pažnja: Koristite funkciju grila pri maks. 210°C.



Kako koristiti ražanj?



- Otvorite vrata peænice. Natakните meso na ražanj, vodeæi pri tome raèuna da se viljuška pored same ruèice nalazi na svom mestu i da je meso u središnjem poloŹaju.
- Pritisnite drugu viljušku i zatim pritegnite obadve viljuške.
- Utisnite ražanj u osovину motora na zadnjem panelu i stavite završetak ruèice u držaè, zatim uložite držaè u prerez u gornjem delu prednjeg okvira (vidite sliku).
- Stavite plitku posudu za peèenje na grilu u donji poloŹaj police.
- Skinite ruèicu i zatvorite vrata.
- Kada je hrana ispeèena, iskljuèite funkcijsko dugme peænice i dugme termostata, i zatim ponovo stavite ruèicu. Skinite ražanj sa motora, pošto ste najpre otpustili prednji držaè. Preporuèuje se da se istovremeno izvadi plitka posuda za peèenje, da bi se obezbedilo da se sva sakupljena masnoæa nalazi u posudi.
- Preporuèuje se nošenje zaštitnih rukavica za peænicu za sve vreme upotrebe ražnja, pošto oko grila postoje veoma visoke temperature.

Maksimalno dozvoljena težina mesa na ražnju iznosi 4-5 kg.

Kuvanje u pećnici

Podaci u tablici su informativni, samo će vam iskustvo omogućiti podešavanje pećnice u skladu s vašim posebnim zahtevima.

Napomena: Za predzagrevanje koristite temperaturu pečenja navedenu u tablici, sve dok se termostat ne iskljuèi.

Vrsta kolača ili peciva	PoloŹaj police	Temperatura °C	Vreme min.
Nemasni biskvit (u posudi za pečenje)	1	175	15-20
Nemasni biskvit (u okrugloj posudi)	1	175	25-30
Dizano pecivo sa suvim groŹdem	1	175	20-25
Pogačice	2	175	40-50
Puslice	2	125	40-50

Električne grejne ploče

Kako bi uključili grejnu ploču okrenite odgovarajuću kontrolu na željeno podešenje temperature. Kontrola je označena brojevima 0 – 6

0 - ISKLJUČENO

1 - Minimum

6 - Maksimalum

Kontrole elemenata ploče mogu se okrenuti u oba smera, u smeru kazaljki na satu i u suprotnom smeru. Kako bi isključili element ploče, okrenite odgovarajuću kontrolu u položaj «0».

Na ploči postoje dve vrste grejnih ploča:

Normalne grejne ploče

Savetujemo vam da ploče uključite nakratko na maksimalno podešenje (6) kako bi se zagrejale i da potom podešenje prilagodite prema potrebi.

Brze grejne ploče (prednja desna)

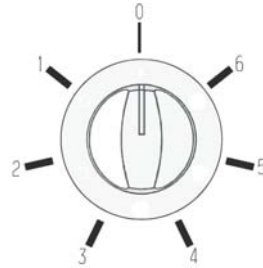
Brze grejne ploče označene crvenom tačkom zagrejaće se brže od normalnih grejnih ploča.

! S vremenom crvena tačka može nestati, to ne utiče na rad grejne ploče.

! Važno je upamtiti da se grejna ploča prilikom prve upotrebe može dimiti i proizvesti pomalo neugodan miris. To je uobičajeno i nestaće nakon nekog vremena.

! Na ploču ne stavljajte ništa što se može istopiti.

Glavna indikatorska lampica Ovo lampica upaliće se kada je podešena kontrola pećnice ili kontrola grejne ploče; ostaće upaljena sve dok su navedene kontrole uključene.



Predlozi za pravilna podešenja ploče dati su u sledećoj tablici:

Isključeno	0	
Jako blago	1	Za održavanje hrane toplom Za otapanje maslaca ili čokolade
Blago	2	Za spravljanje kremastih umaka, paprikaša, mlečnih pudinga ili za prženje jaja
Polako	3	Sušeno povrće, zamrznuta hrana, voće, kuvanje vode ili mleka
Srednje	4	Kuvani krompiri, sveže povrće, paštete, supe od mesa i povrća, palačinke ili riba
Visoko	5	Veća količina paprikaša, mesni rolati, riba, omleti, odresci
Brzo	6	Odresci i prženje

Saveti i preporuke

Posude koje koristite na čvrstoj grejnoj ploči moraju imati neke odlike:

- Trebaju biti izdržljive.
- Za bolji učinak trebaju ili tačno odgovarati grejnom području ili biti nešto veće, NIKADA manje.
- Radi dobrog kontakta s grejnom pločom moraju imati ravno dno. To je posebno važno kada koristite posude za prženje pod pritiskom na visokim temperaturama.

Čim tečnost počne ključati kontrolu grejne ploče okrenite tako da se tečnost tek lagano kuva. Ploču možete isključiti nešto pre završetka kuvanja, kuvanje će se dovršiti nakupljenom toplotom.

Posude moraju biti dovoljno velike, kako bi izbegli prolivanje na ploče. Nikad ne ostavljajte ploče upaljene bez posuda na njima ili sa praznim posudama.

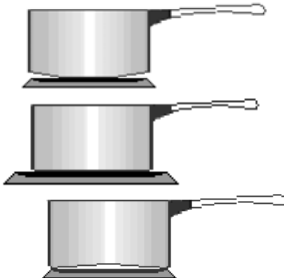
Nikada se ne naginjite i ne posežite nad vruću grejnu ploču. Drške posuda okrenite prema unutra ili iznad radne površine uz ploču, kako u prolazu ne bi prevrnuli posude.

Ako postane teško okretati kontrole obratite se ovlašćenom servisnom centru.

Dobra upotreba



Loša upotreba

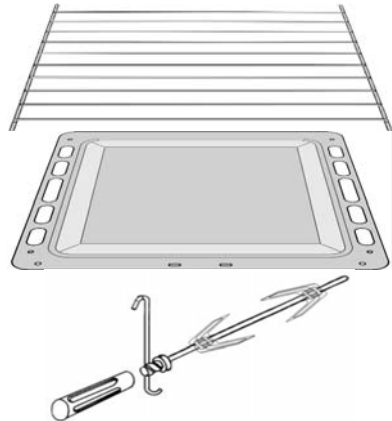


Pribor isporučen s aparatom

Uz pribor isporučen s aparatom, savetujemo vam korišćenje samo toplotno otpornih posuda (prema uputstvima proizvođača).

Vaš štednjak opremljen je sa (sl. 10):

- rešetkom, potpora posude za stavljanje jela u nju (pečenja, kalupi za peciva) Jelo treba biti stavljeno na sredinu rešetke kako bi se izbalansirala težina.
- posuda za pečenje. Koristi se za sakupljanje soka, kad kuvate u njoj, smestite je u policu 2.
- okretni ražanj se sastoji od:
 - 2 viljuške
 - 1 ražnja
 - 1 drške
 - 1 držača ražnja



Održavanje i čišćenje



Pećnica treba uvek biti čista. Naslage masnoća i drugi ostaci hrane mogu prouzrokovati požar.

Pre čišćenja proverite da li su sve kontrole u položaju ISKLJUČENO i da li se uređaj do kraja ohladio.

Uređaj mora biti ISKLJUČEN iz napajanja pre svakog čišćenja ili održavanja.

Sredstva za čišćenje

Pre upotrebe bilo kog sredstva za čišćenje proverite da li je sredstvo prikladno i da li je njegova upotreba preporučena od strane proizvođača.



Sredstva za čišćenje koja sadrže izbeljivač ne smeju se koristiti jer bi površina mogla izgubiti sjaj. Uređaj za čišćenje parom ne sme se koristiti, kao ni gruba sredstva za ribanje.

Spoljno čišćenje

Za čišćenje preporučujemo sredstva koja ne grebu površinu, kao što su AXION ili CIF; nakon čišćenja isperite i osušite mekom krpom. Izbegavajte upotrebu metalnih predmeta, čelične vune, jastučića od najlona, sredstava za ribanje ili nagrizajućih sredstava i otapala.

Kako bi sprečili oštećivanje pećnice ili rasklimavanje staklenih ploča vrata izbegavajte

upotrebu sledećeg:

Sredstva za čišćenje u domaćinstvu ili izbeljivača

Brillo/Ajax sundere ili sundere od čelične vune
Hemijske sundere za čišćenje pećnice ili raspršivača

Sredstva za uklanjanje rđe Sredstva za uklanjanje mrlja na kadi/umivaoniku.

Ploča

Ploča se najbolje čisti dok je još topla, nečistoću je tada lakše ukloniti nego kada se ohladi. Redovno brišite ploču dobro iscedenom mekom krpom natopljenom toplom vodom u koju ste dodali malo tečnosti za pranje. Izbegavajte upotrebu:

Sredstava za pranje domaćinstva i izbeljivača; Impregniranih jastučića neprikladnih za neprijanjajuće posude;

Jastučića od čelične vune;

Sredstava za uklanjanje mrlja s kada/slivnika.

Ako je jako zaprljana, ploču bi bilo dobro očistiti sredstvom za čišćenje kao što je npr. Hob Brite ili Bar Keepers Friend.

Grejne ploče

Nečistoću sa same ploče očistite toplom vodom i mekom četkom, najlonskom ili plastičnom mrežicom za ribanje. Kako bi grejne ploče izgledale kao nove, održavajte ih sredstvom za negu grejnih ploča koje možete nabaviti u većini samoposluga, npr. "4 Hob" iz asortimana proizvoda HomeCare (držite se proizvođačevih uputstava za upotrebu). Alternativno rešenje: kako bi izbegli stvaranje rđe, obrišite ploče sa krpom na koju ste kapnuli malo maslinovog ulja. Važno je upamtiti da će se ploča pri sledećoj upotrebi malo dimiti i proizvoditi pomalo neugodan miris.

Sušenje

Važno: nakon čišćenja grejne ploče temeljno osušite uključivanjem na nisko-srednje podešenje nekoliko minuta.

Obnavljanje

Kako bi očuvali izgled ploča, periodički primenite malo biljnog ulja bez soli ili sredstva za obnavljanje.

Primena biljnog ulja: prvo 30 sekundi zagrevajte grejnu ploču na srednjem podešenju i zatim je isključite. Na suhu krpku ili kuhinjski papir kapnite vrlo malo biljnog ulja bez soli. Ploču premažite tankim slojem ulja i obrišite višak. Zagrevajte ploču na srednjem podešenju 1 minut.

Primena sredstva za obnavljanje: prvo 30 sekundi zagrevajte grejnu ploču na srednjem podešenju i zatim je isključite. Primenite vrlo tanki premaz Collo Electrola (koristite aplikator).

Zagrevajte ploču na visokom podešenju 2-3 minuta. Pojaviće se nešto dima, to je normalno i dim nije otrovan. (UPAMTITE: ovo je sredstvo za obnavljanje, ne za čišćenje. Moguće ga je nabaviti u samoposlugama).

Delovi od nerđajućeg čelika: prstenovi od nerđajućeg čelika mogu upotrebom izgubiti boju. Koristite prikladno sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika za uklanjanje tih nedostataka boje. To se odnosi i na područje oko grejnih ploča na pločama štednjaka od nerđajućeg čelika.

Vrata pećnice

Otkvačiti vrata pećnice.

Da bi se pećnica lakše očistila, mogu se vrata pećnice izvaditi.

Vrata pećnice preklopiti prema dolje u vodoravan položaj. Onda stremene na obje šarke vrata zakrenuti do kraja prema naprijed (a).

Vrata polako do kraja zatvoriti i podići vrata, tako da se šarke otkvače (b).

Staviti vrata pećnice

Kod stavljanja vrata postupiti obrnutim redoslijedom kao kod vađenja.

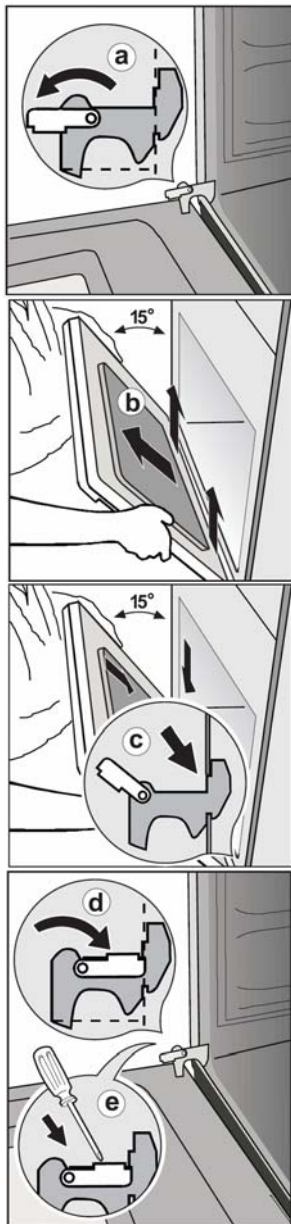
Šarke vrata ponovo umetnuti u otvore za prihvat (c). Pri tome pripaziti da šarke sjednu ispravno i ravnomjerno.

Potom vrata polako zakrenuti prema dolje. Pri tome pripaziti, da uglovi vrata ne udaraju dolje na okvir (u tom slučaju vrata ponovo okrenuti prema gore i ponovo postaviti šarke).

Na kraju stremene ponovo zakrenuti prema natrag do pećnice (d). Da bi se vrata ispravno zatvorila, pritisnuti nekim predmetom (npr. izvijačem) na stremene (e).

Oprezno ispitati funkcioniranje vrata.

Pozor: Nikada ne dopustiti da poluga šarke „preskoči”. Snaga opruge može pri tome dovesti do ozljeda.



Zamena sijalice pećnice

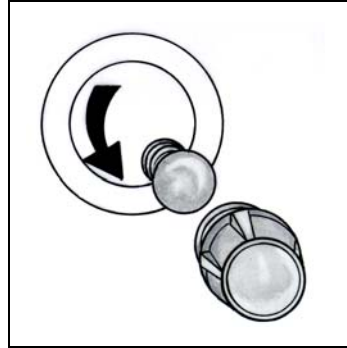
⚠ Pre zamene sijalice proverite da li je aparat isključen kako bi izbegli mogući strujni udar.

Ova sijalica od 15 W i E 14 (230/240V) je posebna sijalica za "visoke" temperature, do 300°C. Možete je naručiti u ovlašćenom servisnom centru.

Sijalica je učvršćena u prednjem delu pećnice i dostupna je iznutra.

👉 Pristup sijalici:

1. Odvijte staklenu zaštitu sijalice (sl. 15);
2. Odvijte sijalicu;
3. Zamenite sijalicu;
4. Vratite na mesto zaštitu sijalice.



Šta učiniti ako aparat ne radi

Ako aparat ne radi ispravno, pre pozivanja servisa izvršite sledeće provere; postoji mogućnost da se radi o jednostavnom problemu koji možete sami otkloniti; u suprotnom, stupite u kontakt s ovlašćenim servisnim centrom.

Simptomi	Rešenje
Grejne ploče se ne zagrevaju	Proverite da li je: <ul style="list-style-type: none">- uređaj priključen i da li je uključeno napajanje električnom energijom- pregoreo osigurač- okrenuta odgovarajuća kontrola.
Grejna ploča ne daje zadovoljavajuće rezultate	Proverite da li je: <ul style="list-style-type: none">- je grejna ploča čista i suva- veličina posude odgovara grejnoj ploči- posuda ima ravno dno- odabrano odgovarajuće podešenje za željeni način kuvanja
Pećnica se ne pali	Proverite: <ul style="list-style-type: none">- Da li je pravilno odabrana funkcija kuvanja/temperatura kuvanja- Da li je UKLJUČEN prekidač napajanja štednjaka
Potrebno je previše vremena za spremanje jela ili su gotova prebrzo	Proverite: <ul style="list-style-type: none">- Možda treba prilagoditi temperaturu
Na hrani i u unutrašnjosti pećnice stvara se para i kondenzat	<ul style="list-style-type: none">- Obratite pažnju na sadržaj ovih uputstava, posebno na poglavlje «Upotreba pećnice».- Nakon završetka kuvanja ne ostavljajte jelo/posude u pećnici duže od 15-20 minuta.


Ako i nakon ovih provera uređaj ne radi, kontaktirajte najbliži ovlašćeni Electrolux servisni centar. Servisnom centru biće potrebni sledeći podaci:

1. Vaše ime, adresa i poštanski broj
2. Vaš telefonski broj
3. Jasni i sažeti podaci o kvaru
4. Model i serijski broj (vidi natpisnu pločicu)
5. Datum kupovine

Uputstva za instalatera

Tehnički podaci

Ploča	Poklopac	Obojani Emajlirani Element ploče Ø 180 mm Element ploče Ø 145 mm Element ploče Ø 145 mm Element ploče Ø 180 mm	
	Držač za posude		
	Prednji desno		2000 W
	Zadnji desno		1000 W
	Prednji levo		1000 W
	Zadnji levo		1500 W
	Ukupna snaga		5500 W
Pećnica	Pećnica		Električna
	Snaga pećnice		1750W
	Roštilj		Električni
	Snaga roštilja		1800W
	Okretni ražanj		4 W
	Svetlo u pećnici		Sijalica 15W tip E14
Čišćenje	Ručno		
	Ukupna snaga		1819 W
Napajanje	Napon		230 /400 V
	Frekvencija		50 Hz
Pribor	Polica		
	Posuda za ceđenje/tiganj roštilja		
	Ukupna snaga štednjaka		7319 W
Dimenzije	Visina		875 mm
	Širina		500 mm
	Dubina		600 mm


 Uređaj je u skladu sa sledećim EEC odredbama:
 73/23 – 90/683 ; Odredba o niskom naponu, i naknadne izmene
 89/336 Odredba o elektromagnetnoj usklađenosti
 93/68 Opšte odredbe, i naknadne izmene


Postavljanje


Štednjak je registrovan kao uređaj «klase Y», a prema odredbama sigurnosti od požara. Susjedni nameštaj ili zidovi ne smeju prelaziti visinu štednjaka. Uređaj možete smestiti u kuhinju, kuhinju/trpezariju ili dnevnu sobu, ali ne i u kupatilo/prostoriju za tuširanje. Najmanja udaljenost za postavljanje zapaljivog materijala iznad štednjaka, u liniji s ivicama uređaja
A készüléket hőálló talapzatra kell állítani.

Električni priključak

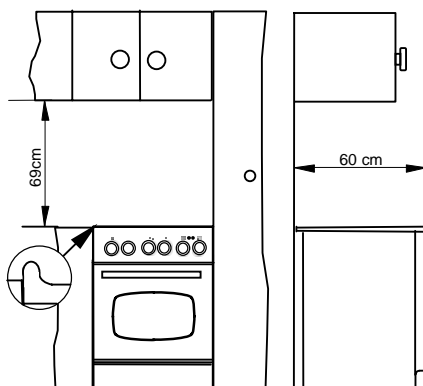
Elektromos csatlakoztatás

 Sve električarske radnje potrebne za postavljanje ploče i kabla treba sprovesti kvalifikovani električar ili kompetentno osoblje, u skladu s postojećim propisima.

 **ŠTEDNJAK MORA BITI UZEMLJEN.**

 Proizvođač odbija svaku odgovornost ukoliko se ne pridržavate navedenih sigurnosnih uputstava.

Pre uključivanja, uverite se da napon električkog priključka odgovara onome navedenom na pločici sa tehničkim podacima. Štednjak je namijenjen električkom priključku od 230/400 V, 50 Hz. Štednjak se isporučuje bez kabla za napajanje. Za priključak na napajanje koristite kabal tipa H05 RR-F preseka naznačenog u tablici br. 1. U slučaju direktnog priključivanja na električnu mrežu, između štednjaka i mreže morate da postavite višepolni prekidač sa minimalnim kontaktnim razmakom od 3 mm u uslovima prekoračenja napona kategorije III.



Prekidač treba biti postavljen unutar razmaka od 2 m od ploče i mora bit lako dostupan nakon završetka postavljanja. Žutozeleni kabal uzemljenja ne sme biti prekinut prekidačem. **NAPOMENA:** Provodnik za uzemljenje treba da bude za oko 10-12 cm duži od provodnika pod naponom i nultog provodnika.

Pre priključenja proverite:

- Mogu li osigurač i električne instalacije u domaćinstvu izdržati rad uređaja (vidi natpisnu pločicu);
- Da li su utičnica ili višepolni prekidač, korišćeni za priključak, lako dostupni nakon postavljanja.

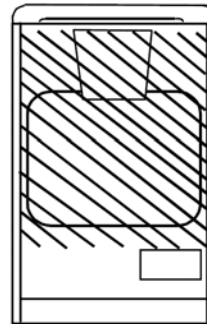
Šta dalje?

- Odvijte i uklonite zaštitni poklopac sa zadnje strane uređaja;
- Spojite kabal napajanja na terminal štednjaka u skladu s tablicom br. 1;
- Učvrstite sponom za kabal;
- Uverite se da priključak na terminal odgovara snazi mreže;
- Vratite i zavrnite zaštitni poklopac na zadnji deo uređaja.

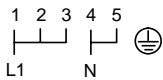
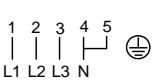
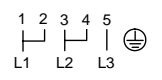
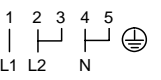
! Ako je kabal napajanja oštećen, zamenu treba obaviti ovlašćeni serviser ili slično kvalifikovano osoblje, a kako bi izbegli mogući rizik.

! Osigurajte da kabal mrežnog napajanja ne dolazi u dodir s područjem štednjaka koje je označeno na slici.

Zadnja strana štednjaka



Tablica br. 1

Nominalni napon	230 V ~/ 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
Tip povezivanja	Monofazni	Trofazni Y 3 faze + nula	Trofazni	Trofazni Y 2 faze + nula
Povezivanje kabla na priključnu pločicu				
Mrežni napon	230 V ~	230 V 3~	400 V 3N~	400 V 2N~
Napon grejnih elemenata	230 V	230 V	230 V	230 V
Snaga osigurača	35 A	20 A	3 x 16 A	25 A
Poprečni presek kabla	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Uslovi garancije

Garancija utvrđena ugovorom

Ukoliko dođe do tehničkih problema za vreme garantnog roka, garantujemo da ćemo odstraniti sve nedostatke i kvarove na proizvodu. Garancija vredi 24 meseca od dana prodaje izuzev u slučajevima navedenim u poglavlju "Garancija ne obuhvata" i onima u "Garantnom listu".

Uslovi primene

Ovlašćene servisne radionice neće prihvatiti ovaj proizvod na besplatan popravak u garantnom roku bez prilaganja garantnog lista i original računa. Eventualne troškove prevoza, pismeno odobrene od strane Electroluxa, u vezi sa reklamacijom na ovaj proizvod a koji nastaju pri popravci proizvoda odnosno pri njegovoj zameni novim proizvodom snosimo mi, s time da je prevoz obavljen javnim prevoznim sredstvom a po poštanskom, železničkom ili brodskom cenovniku.

Garancija ne obuhvata:

Obratite pažnju na činjenicu da garancija neće biti primenjena:

- ako su oštećenja nastala usled šoka, variranja napona;
- ako su oštećenja nastala usled udara ili pada; nepravilne upotrebe ili pogrešnog priključenja, ako nisu poštovana pravila nametnuta od distributera struje;
- ako je korisnik učinio promenu na proizvodu;
- ako je aparat popravljala osoba koja nije za to ovlašćena od strane proizvođača ili distributera;
- ako je aparat korišćen za komercijalnu ili industrijsku namenu ili za neku drugu namenu u domaćinstvu za koju nije predviđen;
- ako je aparat kupljen ili popravljen izvan granica zemlje.

Servis

Sve potrebne popravke treba obaviti sa posebnom brigom i pažnjom.

Iz tog razloga preporučujemo Vam da u slučaju bilo kakvog problema stupite u kontakt sa dobavljačem koji Vam je aparat prodao.

U slučaju popravke Vašeg aparata uvek zahtevajte originalne rezervne delove.

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	Mustamäe tee 24, 10621 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	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
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	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

ZANUSSI

ZANUSSI

ZANUSSI

ZANUSSI

www.electrolux.com