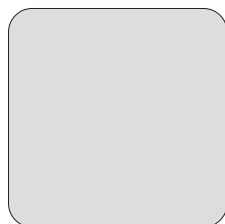
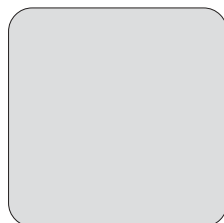


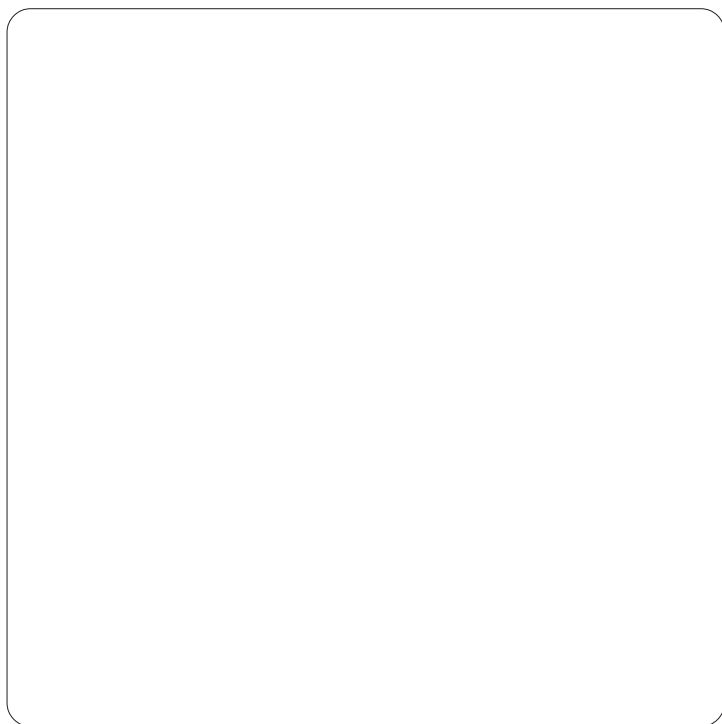
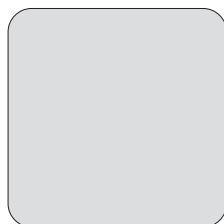
Informacje
dla
użytkownika

Информация
для
пользователя



Piekarnik do
zabudowy

Встроенный
духовой
шкаф



Dziękujemy za zakup produktu naszej firmy

Życzymy Państwu wiele satysfakcji z dokonanego wyboru. Wierzymy, że dzięki korzyściom płynącym z użytkowania tego sprzętu dołączą Państwo do stale powiększającego się grona zadowolonych klientów, a podczas następnych zakupów wybiorą Państwo również produkty z naszej oferty.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Zalecamy przechowywanie jej przez cały okres eksploatacji urządzenia oraz przekazanie podczas ewentualnej zmiany właściciela.

Spis treści

Ostrzeżenia i ważne informacje bezpieczeństwa	4
Opis urządzenia	6
Pokręta sterowania	7
Przed pierwszym użyciem piekarnika	9
Zegar	10
Korzystanie z piekarnika	12
Tabela pieczenia	17
Konserwacja i czyszczenie	19
Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo	23
Dane techniczne	24
Instrukcje dla instalatora	25
Instrukcja zabudowy	26
Gwarancja/Serwis	27
Serwis i części zamienne	28
Gwarancja Europejska	28

Wskazówki dot. korzystania z niniejszej instrukcji



Wskazówki dot. bezpieczeństwa



Kolejność wykonywania czynności



Porady i wskazówki



Urządzenie spełnia następujące **normy europejskie**:

- **2006/95** (dyrektywa niskonapięciowa);
- **89/336** (dyrektywa dot. kompatybilności elektromagnetycznej EMC);
- **93/68** (dyrektywa ogólna); wraz z późniejszymi zmianami.

PRODUCENT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italy)

Polski



Ostrzeżenia i ważne informacje bezpieczeństwa

Zawsze przechowywać niniejsze instrukcje z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi bądź w razie przeprowadzki i pozostawienia go na miejscu, należy pamiętać o przekazaniu nowemu użytkownikowi niniejszej instrukcji, aby umożliwić mu zapoznanie się z funkcjonowaniem urządzenia i ewentualnymi ostrzeżeniami.

Niniejsze ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikowi i jego domownikom. Należy je uważnie przeczytać przed instalacją lub użyciem urządzenia.

Instalacja

- Wszystkie czynności związane z instalacją muszą być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Poniżej podano opis poszczególnych czynności, jakie należy wykonać podczas instalowania urządzenia.
- Instalację i podłączenie urządzenia zlecić wykwalifikowanej osobie, posiadającej odpowiednią wiedzę, która wykona wszystkie czynności zgodnie z przepisami.
- Przeróbki domowej instalacji zasilającej wymagane w celu instalacji urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.
- grzałki powodują nagrzanie się póltek oraz innych części urządzenia.
- Jeśli, z jakichkolwiek przyczyn, w piekarniku przygotowuje się potrawy w folii aluminiowej, nie wolno dopuścić, aby bezpośrednio stykała się ona z dnem piekarnika.
- Czyszcząc piekarnik, należy pamiętać o następujących zasadach: nie wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczu (jeśli jest zainstalowany), grzałki ani czujnik termostatu.
- Zmiany lub modyfikacje parametrów urządzenia stwarzają zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas pieczenia czy grillowania, okno piekarnika oraz inne jego części mocno się rozgrzewają. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika. Jeśli urządzenia elektryczne będą podłączone do gniazdzka obok piekarnika, należy zapewnić, aby ich przewody nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika ani nie zaczepiały o drzwi piekarnika.

Eksplatacja

- Piekarnik służy wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie należy go używać do innych celów.
- **Podczas otwierania drzwi piekarnika, w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy, należy zawsze cofnąć się tak, aby para i ciepłe powietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.**
- Zachować ostrożność podczas obsługi kuchenki. Bardzo gorące
- Zawsze korzystać z rękawic do pieczenia wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika.
- Regularne czyszczenie zapobiega pogorszeniu jakości powierzchni.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wyłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.
- Sprawdzić, czy piekarnik jest wyłączony "WYŁ", jeśli już zakończono pieczenie.
- Piekarnik może być używany jako urządzenie niezależne lub w połączeniu z elektryczną płytą kuchenną, w zależności od modelu, jednofazową pracującą z napięciem 230V.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.
- Nie stosować ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków o ostrych krawędziach. Mogą one porysować powierzchnię drzwi piekarnika, co może spowodować pęknięcie szkła w tych drzwiach.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie jest przeznaczone do obsługi przez osoby dorosłe. Korzystanie z urządzenia przez dzieci lub zabawa dzieci z urządzeniem są niebezpieczne.
- Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego piekarnika. Należy pamiętać również, że piekarnik pozostaje przez dłuższy czas gorący jeszcze po wyłączeniu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci ani inne osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne, bądź brak doświadczenia i wiedzy, nie pozwalają na bezpieczne z niego korzystanie bez nadzoru lub przeszkolenia osoby odpowiedzialnej.


Serwis

- Wszystkie przeglądy lub naprawy należy wykonywać w zakładach serwisowych producenta lub zakładach autoryzowanych przez producenta. Nalegać na stosowanie

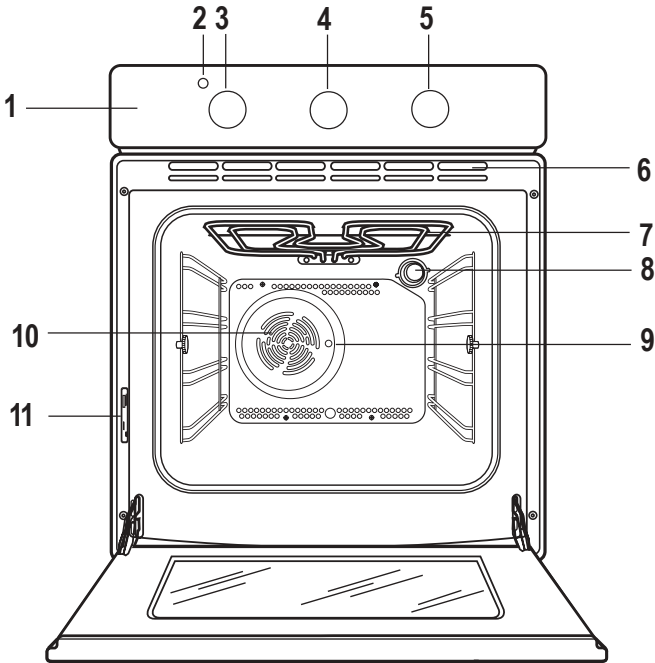
wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- Nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia w razie awarii lub uszkodzenia. Naprawy wykonywane przez osoby niedoświadczone mogą spowodować urazy cieleśne lub uszkodzenie urządzenia.



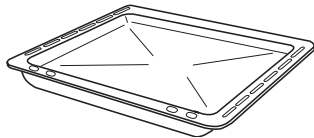
Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Nieprawidłowa utylizacja stwarza zagrożenie dla środowiska naturalnego oraz zdrowia. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Opis urządzenia

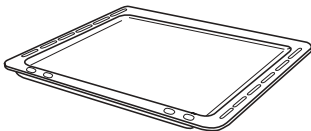


- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Panel sterowania 2. Kontrolka zasilania WŁ 3. Kontrolka termostatu 4. Pokrętko termostatu 5. Zegar 6. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika | <ul style="list-style-type: none"> 6. Otwory wentylacyjne powietrza dla wentylatora chłodzenia 7. Ruszt do grilla 8. Oświetlenie piekarnika 9. Otwór do zamocowania rożna 10. Wentylator piekarnika 11. Tabliczka znamionowa |
|--|--|

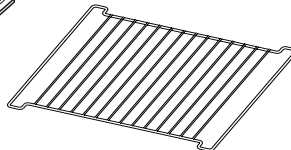
Akcesoria piekarnika



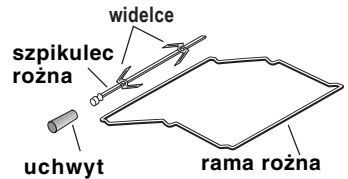
Rynienka na tłuszcz



Błacha do ciast



Półka z zabezpieczeniem przed przewróceniem



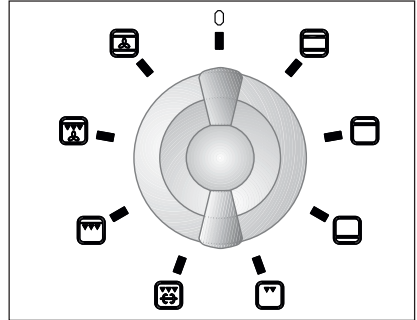
uchwyt rama rożna

Rożen

Pokręta sterowania

Pokręto wyboru funkcji piekarnika

- 0 Piekarnik wyłączony
-  Pieczenie konwekcyjne
-  Grillowanie termiczne
-  Pełny Grill różnie
-  Grillowanie na różnie
-  Wewnętrzna grzałka grilla
-  Dolna grzałka
-  Górna grzałka
-  Pieczenie tradycyjne

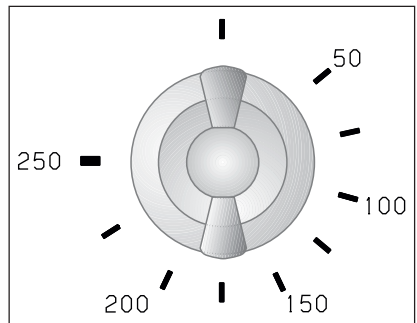


Pokręto termostatu

Obrócić pokręto termostatu piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać temperaturę pomiędzy 50°C a 250°C.

Kontrolka termostatu

Kontrolka termostatu zapala się w momencie przekręcenia pokręta termostatu. Kontrola świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie symbolizując utrzymywanie temperatury.



Termostat bezpieczeństwa

Dla zapobieżenia nadmiernemu przegrzaniu spowodowanemu nieprawidłowym użyciem urządzenia lub wadliwym komponentem, piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się ponownie automatycznie po obniżeniu temperatury.

Jeśli termostat bezpieczeństwa włączy się z powodu nieprawidłowej eksploatacji urządzenia, wystarczy odczekać, aby piekarnik ostygł; jeśli zaś termostat włącza się z powodu wadliwego komponentu, należy skontaktować się z Serwisem.

Wentylator chłodzący

Piekarnik wyposażono w wentylator chłodzący, którego zadaniem jest chłodzenie szyby, pokręteł i uchwyty drzwiczek. Wentylator włącza się automatycznie w momencie uruchomienia piekarnika. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez szczelinę w pobliżu uchwyty drzwiczek. Wentylator wyłącza się, gdy po zakończeniu pieczenia pokrętko wyboru funkcji piekarnika zostaje ustawione w położeniu **0** (WYŁĄCZONE).



Przed pierwszym użyciem piekarnika


i Przed przystąpieniem do eksploatacji piekarnika zdjąć **całe opakowanie** oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy wygrzać bez wkładania do środka żadnych potraw.

W tym czasie może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne. Zapach powodują resztki z procesu produkcyjnego.

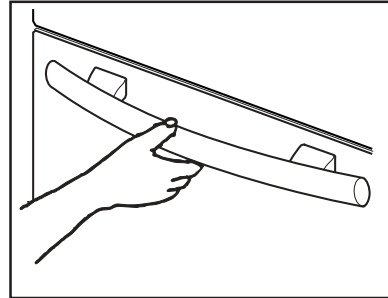
Sprawdzić, czy pomieszczenie posiada prawidłową wentylację.

-  1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na pieczenie konwekcyjne .
2. Ustawić pokrętko termostatu w położeniu 250.
3. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.
4. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.

Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć przy funkcji "Pełny grill"  przez około 5-10 minut.

i Następnie odczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.

i Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć akcesoria.

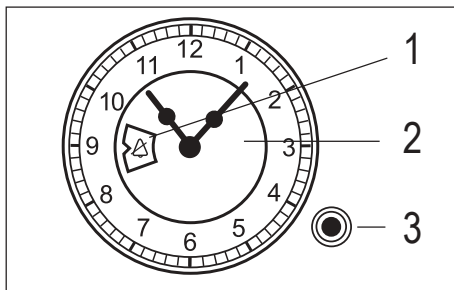


Aby otworzyć drzwiczki piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwytu.

Zegar

Ustawianie czasu

W celu ustawienia zegara na bieżący czas należy wcisnąć pokrętło do ustawiania i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż wskazówki znajdą się na żądanej pozycji. Po ustawieniu czasu należy pozwolić, by pokrętło wróciło do pozycji wyjściowej, względnie ostrożnie pociągnąć je z powrotem.



- 1 Okno
- 2 Tarcza obrotowa
- 3 Pokrętło ustawiające

Okno tarczy obrotowej na symbolu

W tej pozycji można obsługiwać piekarnik ręcznie. Automatyka jest wyłączona (ustawienie normalne).

- Pokrętło ustawiające przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w oknie pojawi się symbol.

Okno tarczy obrotowej na symbolu

Przekręcić do tej pozycji tylko w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego po pracy w trybie automatycznym.

- Pokrętło ustawiające przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w oknie pojawi się symbol.

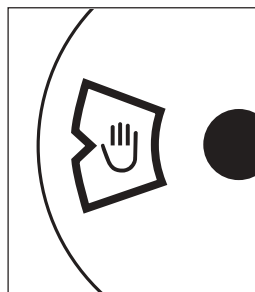
Wyłączanie automatyczne

Funkcja automatycznego wyłączania powoduje samoczynne wyłączenie się pracującego piekarnika w określonym momencie.

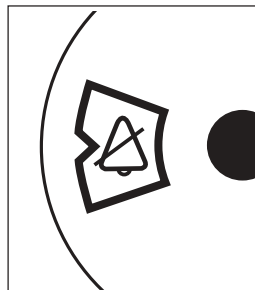
- Automatykę należy stosować jedynie w przypadku potraw i artykułów spożywczych, które nie dopuszczają procesu gotowania bez mieszania/ nadzoru.

Zegar ma następujące funkcje:

- wskazywanie bieżącego czasu
- automatyczne wyłączanie (można ustawiać do 180 minut)



Ustawienie normalne



Wyłączyć sygnał dźwiękowy

Sposób postępowania

1. Włączyć piekarnik: Wybrać rodzaj pracy oraz temperaturę. Wstawić potrawę do piekarnika.
2. Pokręć do ustawiania **przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara**, aż w oknie tarczy obrotowej pojawi się żądany czas programu (w minutach) do wyłączenia. W ten sposób proces został rozpoczęty.

Można ustawiać czasy do 180 minut.

Po upływie czasu rozbrzmiewa sygnał, a piekarnik (grzanie i oświetlenie) zostaje wyłączony.

3. W celu wyłączenia sygnału akustycznego, przekręć pokręć do ustawiania **w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara** aż w oknie pojawi się symbol



4. Wyłączyć piekarnik, tzn. Przełącznik wyboru -funkcji ustawić na **0**, a regulator temperatury na (Wył.). Wyjąć potrawę z piekarnika.
5. W celu przełączenia piekarnika (na „tryb obsługi ręcznej”) przekręć pokręć do ustawiania **w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara** w lewo, aż pojawi się symbol



Likwidowanie automatycznego wyłączenia

W oknie widoczny jest czas trwania od 0 do 180 minut.

1. Pokręć do ustawiania w pozycji wysu nie tej przekręć w prawo, aż pojawi się symbol

Automatyka jest wyłączona, piekarnik jest odłączony.

Korzystanie z piekarnika

Kuchenka posiada unikalny system, który powoduje naturalną cyrkulację powietrza oraz stały obieg pary.

System ten umożliwia gotowanie na parze oraz zapewnia delikatność potraw w środku z jednoczesną ich chrupkością na zewnątrz. Dodatkowo, do minimum ograniczony zostaje czas pieczenia oraz zużycie energii. W czasie pieczenia może powstawać para, która może się wydostawać na zewnątrz po otwarciu drzwiczek piekarnika. Jest to zjawisko normalne.



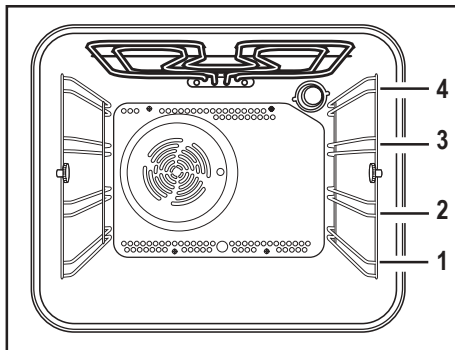
Należy jednak odsunąć się od piekarnika w momencie otwierania jego drzwiczek w czasie pieczenia lub po jego zakończeniu tak, aby para lub ciepło mogły się swobodnie wydostać.



Uwaga! - Podczas pieczenia nie wolno stawiać na dnie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może negatywnie wpływać na wyniki pieczenia i uszkodzić emaliowaną powłokę piekarnika. Naczynia, naczynia żaroodporne oraz tace aluminiowe należy ustawiać na półkach zamocowanych w przewodnicach. Gdy potrawa jest gotowana, tworzy się para, jak w czajniku. Gdy para wchodzi w styczność ze szkłem na drzwiach piekarnika, następuje kondensacja i powstają krople wody.

W celu redukcji kondensacji, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 10 minut.

Zalecamy wycieranie kroplel wody po każdym pieczeniu.



Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze zamknięte. Podczas otwierania drzwiczek należy stać w bezpiecznej odległości. **Nie dopuszczać** do swobodnego opadania drzwi - podtrzymywać je, dopóki nie będą całkowicie otwarte.

W piekarniku znajdują się cztery poziomy półki i dwie półki. Poziom wsunięcia półek liczy się od dołu piekarnika zgodnie z opisem na schemacie.



Półki należy wsuwać prawidłowo i zgodnie z opisem na schemacie. Naczyn do pieczenia nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.

Pieczenie konwekcyjne


- Żywność pieczona jest przy użyciu podgrzanego powietrza rozprzodzanego równo wewnątrz piekarnika za pomocą wentylatora położonego na tylnej ścianie piekarnika.
- W ten sposób ciepło dociera szybko i równomiernie do wszystkich części piekarnika, co oznacza, że można jednocześnie piec różne rodzaje potraw na różnych poziomach. Pieczenie konwekcyjne zapewnia szybką eliminację wilgoci, zaś bardziej suche wnętrze piekarnika uniemożliwia przenikanie różnych smaków i aromatów z jednej potrawy do drugiej.
- Możliwość pieczenia na różnych półkach oznacza, że można jednocześnie piec kilka różnych potraw oraz do trzech blach ciastek i mini-pizz, do natychmiastowego zjedzenia lub zamrożenia.
- W piekarniku można oczywiście piec tylko na jednej półce. W takim przypadku, należy używać najniższej położonych półek, w celu łatwiejszego śledzenia przebiegu pieczenia.
- Ponadto, piekarnik może być użyty do przygotowywania przetworów (sterylizacja), pieczenia owoców w syropie oraz do suszenia grzybów lub owoców.

Grillowanie -

- Większość potraw można umieszczać na ruszcie patelni do grillowania, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz zapewnić ściekanie tłuszczu i soków. Takie potrawy jak ryby, wątróbki i nerki można umieszczać bezpośrednio na patelni do grillowania, wg smaku.
- Potrawy powinny być całkowicie wysuszone przed grillowaniem, aby zminimalizować rozpryskiwanie. Lekko nasmarować pędzelkiem

- chude mięso i ryby olejem lub roztopionym masłem, aby zapewnić, że będą miękkie podczas pieczenia.
- Dodatki, np. pomidory i grzyby, można umieścić pod rusztem podczas grillowania mięs.
- Do tostowania chleba zalecamy korzystanie z najwyższej półki.
- Potrawy należy obracać podczas pieczenia, wg smaku.

Obsługa Pełnego Grilla


1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętko termostatu na żadaną temperaturę.
3. Wyregulować pozycję rusztu i patelni do grillowania odpowiednio do grubości potrawy. Aby zapewnić szybsze pieczenie, umieścić potrawę bliżej grzałki, aby zapewnić łagodniejsze pieczenie - dalej.

Rozgrzewać grill z pełną mocą przez kilka minut przed włożeniem steków lub tostów. Ewentualnie wyregulować ustawienie ciepła oraz półkę podczas pieczenia.

Podczas pieczenia, wentylator chłodzenia i kontrolka termostatu będą działać w taki sam sposób, jak przy funkcji pieczenia konwekcyjnego.

Obsługa Wewnętrznej Grzałki Grilla


Wewnętrzny grill zapewnia szybkie i bezpośrednie ciepło w środkowej części patelni do grillowania. Korzystając z wewnętrznej grzałki grilla do przygotowywania małych ilości potraw można zaoszczędzić energię.


1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętko termostatu na żadaną temperaturę.
3. Wyregulować pozycję rusztu i patelni do grillowania odpowiednio do grubości potrawy oraz zgodnie z instrukcjami grillowania.

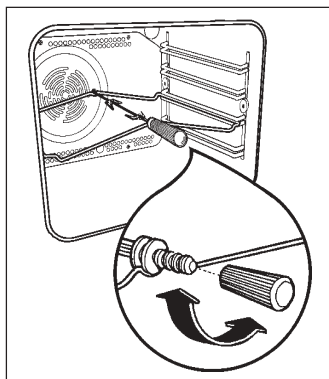
Grzałka grilla jest sterowana przez termostat. Podczas pieczenia, grill włącza się i wyłącza cyklicznie, aby zapobiec przegrzaniu.

Grillowanie na rożnie

Aby móc korzystać z rożna, należy:

1. Włożyć ramę ze szpikulcem rożna na drugą prowadnicę od dołu, tak, jak to pokazano na rysunku.
2. Nałożyć pierwszy widelec na szpikulec, nadziać potrawę na rożen i zabezpieczyć drugim widelcem. zamocować widelce dokręcając specjalne śruby.
3. Włożyć końcówkę szpikulca rożna do otworu w silniku rożna widocznego na środku tylnej ścianki piekarnika.
4. Umieścić przednią część szpikulca na ramie rożna.
5. Okręcić uchwyt.
6. Ustawić pokrętko "Światło-Grill i Wentylator" na symbol , a pokrętko termostatu na żądaną temperaturę.

 Zaleca się wkładanie tacy na ociekający tłuszcz na półkę na pierwszym poziomie od dołu i wlewanie do niej ok. 2 filiżanek wody.




Tylko górna grzałka

Funkcja ta jest odpowiednia do końca pieczenia dań, np. lasagne, zapiekanka, zapiekanka serowo-kalafiorowa, itp.

Tylko grzałka dolna

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do ciast do nadzień. Może być również wykorzystywana do przyrumieniania rożków lub tart.

 Kontrolka termostatu świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie symbolizując utrzymywanie temperatury.


Pieczenie konwencjonalne

- Półka środkowa pozwala na optymalne rozprowadzenie ciepła. Aby zwiększyć przyrumienienie od spodu, korzystać z niższej półki. Aby zwiększyć przyrumienienie od góry, korzystać z wyższej półki.
- Materiał blach/formy oraz ich wykończenie mają wpływ na stopień podpieczenia i zarumienienia potrawy. Emalia, ciemne, ciężkie i nieprzylepne naczynia zwiększają przyrumienienie od spodu, natomiast szklane naczynia do piekarnika, błyszczące blachy z aluminium lub polerowanej stali odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie od dołu.
- Zawsze umieszczają naczynia centralnie na półce, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.
- Potrawy umieszczają w formach/blachach o wystarczających wymiarach, tak aby nie dochodziło do wyrastania ciasta i zanieczyszczenia wnętrza piekarnika. Ułatwi to czyszczenie.
- **Nie** wkładać naczyń, blach ani form bezpośrednio na spód piekarnika, ponieważ nagrzewa się on bardzo mocno i może dojść do uszkodzenia.


W tym ustawieniu ciepło dochodzi zarówno z grzałki dolnej jak i górnej. Pozwala to na pieczenie na jednym poziomie i jest szczególnie polecane do dań, które nie wymagają szczególnego przyrumienienia od spodu, np. rożków lub tart.

Zapiekaneki, lasagne oraz duszone mięsa, które wymagają ekstra przyrumienienia od góry, również dobrze pieką się w piekarniku konwencjonalnym.

Obsługa piekarnika konwencjonalnego

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żadaną funkcję .
2. Ustawić pokrętko termostatu na żadaną temperaturę.

Grillowanie termiczne

Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika  oraz ustawić termostat na wymaganą temperaturę.

Ta funkcja oferuje możliwość alternatywnego pieczenia potraw zwyczajowo przygotowywanych na konwencjonalnym grillu. Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie, stwarzając obieg gorącego powietrza wokół potraw.

Przy używaniu tej funkcji należy nastawić temperaturę maksymalną na 200°C.

Porady i wskazówki

Pieczenie ciast:

Ciasta zazwyczaj piecze się w średniej temperaturze (między 150 i 200°C) i dlatego konieczne jest rozgrzanie piekarnika przez ok. 10 min.

Drzwiczek piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Ciasto kruche powinno być pieczone w formie lub w blasze przez 2/3 całego wymaganego czasu pieczenia, a następnie odpowiednio przybrane przed całkowitym upieczeniem. Dalszy czas

pieczenia zależy od rodzaju przybrania lub nadzienia. Ciasta biszkoptowe muszą z trudem oddzielać się od łyżki. Czas pieczenia byłby za bardzo wydłużony, jeśli byłoby za bardzo wodniste.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zostawić jedną półkę wolną między blachami.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zamienić półki blach, a także odwrócić blachy, po upływie ok. 2/3 czasu pieczenia.

Pieczenie:

Nie piec mięs mniejszych niż 1 kg. Mniejsze mięsa mogą wyschnąć podczas pieczenia. Ciemne mięso, które musi być dobrze wypieczone z zewnątrz, a średnio lub lekko wypieczone wewnątrz, powinno być pieczone w wyższej temperaturze (200°C-250°C).

Białe mięso, drób i ryby, z drugiej strony, wymagają niższej temperatury (150°C-175°C). Składniki sosów powinny być dodawane do brytfanny na początku, jeśli czas pieczenia jest krótki. W przeciwnym razie należy dodać je w ostatniej półgodzinie.

Można przeprowadzić test łyżką, aby sprawdzić, czy mięso się upiekło: jeśli nie można go wgnieść, mięso jest upieczone. Rostbefy i filety, które mają pozostać różowe w środku, muszą być pieczone w wyższej temperaturze przez krótszy czas.

Jeśli mięso jest pieczone bezpośrednio na półce piekarnika, na półkę poniżej włożyć tacę na skapujący sos.

Pozostawić mięso, aby doszło przez ostatnie 15 minut, tak, aby soki nie wyciekły.

Aby zmniejszyć ilość dymu w piekarniku, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody do brytfanki. Aby zapobiec tworzeniu się kondensacji, dodawać wodę kilka razy.

Przed podaniem, przygotowane potrawy można utrzymywać ciepłe w piekarniku.



Uwaga!

Podczas pieczenia nie wolno stawiać na spodzie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folią aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może uszkodzić emaliowaną powłokę piekarnika.

Czasy pieczenia

Czas pieczenia zależy od składników, konsystencji produktu oraz ilości płynów w poszczególnych daniach.

Zaleca się zapamiętanie wyników eksperymentów z pieczeniem w piekarniku, ponieważ późniejsze pieczenie potraw w tych samych warunkach pozwoli uzyskać podobne rezultaty.




W oparciu o własne doświadczenie będzie można zmieniać wartości podane w tabelach.

Tabela pieczenia

Pieczenie konwencjonalne i konwekcyjne -




Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego nagrzania piekarnika
Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia w minutach 	UWAGI
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
CIASTA						
Ciasta ubijane	2	170	2 (1 i 3)*	160	45-60	w foremce na ciasto
Krucze ciasto	2	170	2 (1 i 3)*	160	20-30	w foremce na ciasto
Sernik	1	175	2	165	60-80	w foremce na ciasto
Jablecznik	1	170	2lew+pr.	160	90-120	w foremce na ciasto
Strudel	2	180	2	160	60-80	w tacy do pieczenia
Tarta z dżemem	2	190	2(1 i 3)*	180	40-45	w foremce na ciasto
Ciasto owocowe	2	170	2	150	60-70	w foremce na ciasto
Biszkopt	1	170	2(1 i 3)*	165	30-40	w foremce na ciasto
Keks	1	150	2	150	120-150	w foremce na ciasto
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50-60	w dużej formie
Małe ciasto	3	170	2	160	20-35	w tacy do pieczenia
Herbatniki	2	160	2(1 i 3)*	150	20-30	w tacy do pieczenia
Bezy	2	135	2(1 i 3)*	150	60-90	w tacy do pieczenia
Buleczki	2	200	2	190	12-20	w tacy do pieczenia
Ciasta: Choux	2 lub 3	210	2(1 i 3)*	170	25-35	w tacy do pieczenia
Tarty płaskie	2	180	2	170	45-70	w foremce na ciasto
CHLEB I PIZZA						
Biały chleb	1	195	2	185	60-70	
Chleb żytni	1	190	1	180	30-45	w formie do chleba
Buleczki	2	200	2(1 i 3)*	175	25-40	w tacy do pieczenia
Pizza	2	200	2	200	20-30	w tacy do pieczenia
ZAPIEKANKI						
Zapiekanka makaronowa	2	200	2 (1 i 3)*	175	40-50	w foremce
Zapiekanka warzywna	2	200	2 (1 i 3)*	175	45-60	w foremce
Quiches	1	210	1	190	30-40	w blasze
Lasagne	2	200	2	200	25-35	w foremce
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	w foremce
Mięso						
Wołowina	2	190	2	175	50-70	na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	175	100-130	na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90-120	na ruszcie
Rostbef						
lekko wypieczony	2	210	2	200	50-60	na ruszcie
średnio wypieczony	2	210	2	200	60-70	na ruszcie
dobrze wypieczony	2	210	2	200	70-80	na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120-150	ze skórą
Gicż wieprzowa	2	180	2	160	100-120	2 szt.
Jagnięcina	2	190	2	175	110-130	Gicż
Kurczak	2	190	2	200	70-85	cały
Indyk	2	180	2	160	210-240	cały
Kaczka	2	175	2	220	120-150	cała
Gęś	2	175	1	160	150-200	cała
Królik	2	190	2	175	60-80	w kawałkach
Zając	2	190	2	175	150-200	w kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90-120	w całości
Klopsy	2	180	2	170	og.150	w dużej formie
RYBY						
Pstrąg/Leszcz morski	2	190	2(1 i 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk/Łosoś	2	190	2(1 i 3)*	175	35-60	4-6 filety

(*) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.


i Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego nagrzania piekarnika
Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.

Grillowanie -


TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g.		temp.°C	1-sza strona	2-ga strona
Steki (filety)	4	800	3	250	12~15	12~14
Befszyki	4	600	3	250	10~12	6~8
Kiełbasy	8	/	3	250	12~15	10~12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12~16	12~14
Kurczak (połówki)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kurczak (piers)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Wstępne rozgrzanie 5'00"						
Ryby (filety)	4	400	3	250	12~14	10~12
Kanapki	4~6	/	3	250	5~7	/
Tosty	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Grillowanie termiczne

! W przypadku korzystania z pieczenia konwekcyjnego, należy ustawić maksymalną temperaturę na 200°C.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie termiczne		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g.		temperatura w °C	1-sza strona	2-ga strona
Panier. pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Kurczak (połówki)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Udka kurcze	6	—	3	200	15~20	15~18
Przepiórka	4	500	3	200	25~30	20~25
Zapiekanka warzywna	—	—	3	200	20~25	—
Małże	—	—	3	200	15~20	—
Makrela	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Filety rybne	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Pieczenie na różnie

TYP POTRAWY	Ilość		temp.°C	Czas pieczenia w minutach
Drób	1000	2	250	50/60
Pieczenie	800	2	250	50/60

i Podane wartości temperatur są jedynie orientacyjne. Temperatury można dopasować do indywidualnych wymagań.

Konserwacja i czyszczenie



Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.

WAŻNE: Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych lub czyszczenia, należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Aby zapewnić trwałość urządzenia konieczne jest regularne wykonywanie następujących czynności czyszczących:

- Wykonywać dopiero po ostygnięciu piekarnika.
- Części emaliowane należy myć w wodzie z dodatkiem mydła.
- Nie należy stosować środków ściernych.
- Osuszyć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką.
- W przypadku uporczywych plam, można zastosować detergenty niepowodujące ścierania lub dostępne na rynku produkty przeznaczone do czyszczenia stali nierdzewnej lub ciepły ocet.

Emalia piekarnika jest bardzo trwała i nieprzepuszczalna. Gorące kwasy z owoców (np. cytryny, gotowane śliwki, itd.) pozostawiają trudne do usunięcia plamy na powierzchniach emaliowanych. Jednakże, takie plamy na dobrze wypolerowanej powierzchni emaliowej nie mają wpływu na pracę piekarnika. Po każdym użyciu, należy dokładnie przemyć piekarnik. To jest najłatwiejszy sposób czyszczenia zabrudzeń. Zapobiega on przypalaniu zabrudzeń.

Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia kuchenki i czy są zalecane przez producenta.

NIE należy stosować środków czyszczących zawierających wybielacz, ponieważ mogą one zmatowić powierzchnie. Nie należy również stosować ściernych środków czyszczących.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni kuchenki

Należy regularnie przecierać panel sterowania, drzwiczki piekarnika oraz uszczelkę drzwiową stosując do tego celu delikatną szmatkę zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu w płynie.

Aby nie uszkodzić lub osłabić szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy stosować:

- detergentów i wybielaczy
- impregnowanych myjek nienadających się do mycia rondli z materiału zapobiegającemu przyleganiu potraw
- myjek Brillo/Ajax lub myjek metalowych
- myjek do piekarników nasączonych środkami chemicznymi lub aerozoli
- zmywaczy rdzy
- odrdzewiaczy do wanien/umywałek

Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szyby piekarnika ciepłą wodą z mydłem. W przypadku mocnego zabrudzenia wewnętrznej powierzchni drzwiczek zaleca się stosowanie środków czyszczących takich jak Hob Brite. Nie stosować skrobaków do farb do usuwania pozostałości potraw z piekarnika.



NIE czyścić drzwiczek piekarnika podczas gdy szyba jest jeszcze ciepła. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować stłuczenie szyby.



Wyszczerbiona lub głęboko zadrapaną szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka rozbicia szyby, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.

Komora piekarnika

Emaliowany spód komory piekarnika najlepiej czyści się, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Po każdym użyciu przetrzeć piekarnik przy pomocy miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem. Okresowo należy wykonać bardziej dokładne czyszczenie stosując do tego celu markowy środek do czyszczenia.

Grzałka grilla

Ten model jest wyposażony w grzałkę grilla na zawiasach, dzięki czemu można niezwykle łatwo oczyścić górę wnęki piekarnika.

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy sprawdzić, czy piekarnik jest chłodny oraz czy jest odłączony od zasilania elektrycznego.

- 1) Odkręcić śrubę mocującą grzałkę grilla (patrz Rys.). Wykonując tę czynność po raz pierwszy należy posłużyć się śrubokrętem.
- 2) Następnie delikatnie pociągnąć grill do dołu, aby uzyskać dostęp do górnej części komory piekarnika (patrz Rys.).
- 3) Oczyszczyć górę komory piekarnika przy pomocy odpowiedniego środka czyszczącego i wytrzeć do sucha przed ponownym zamocowaniem grzałki grilla na jej miejscu.
- 4) Ostrożnie wcisnąć grzałkę grilla na miejsce i dokręcić nakrętkę.

⚠ Sprawdzić, czy nakrętka grzałki grilla jest właściwie dokręcona, aby grzałka nie spadła podczas pracy urządzenia.

Tace piekarnika oraz wsporniki tac

Do mycia tacek piekarnika należy użyć myjki namoczonej w ciepłej wodzie z mydłem.

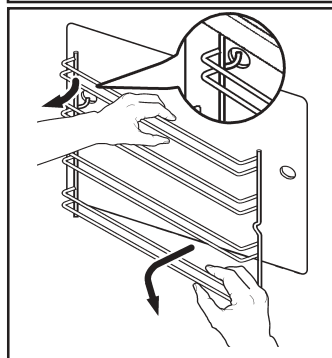
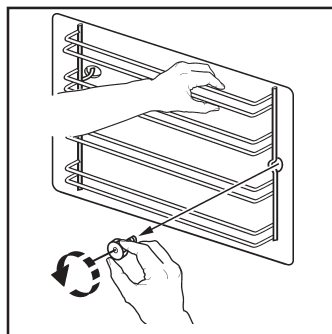
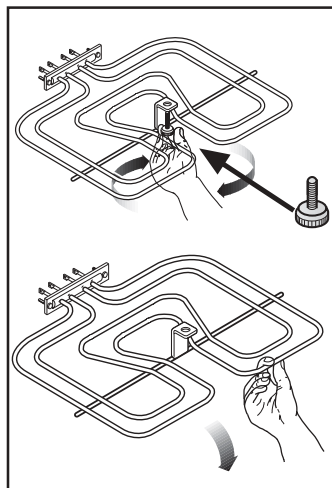
Następnie dobrze wypłukać i wytrzeć miękką szmatką.

Wsporniki tac można łatwo wyjąć w celu umycia.

Należy postępować w następujący sposób:

1. odkręcić przednią śrubę jednocześnie przytrzymując tacę na miejscu drugą ręką;
2. zwolnić hak z tyłu i zdejść wyjąć wspornik tac;
3. po zakończeniu czyszczenia, zamontować wsporniki tac w odwrotnej kolejności.

Należy sprawdzić, czy nakrętki dociskowe są dobrze dokręcone podczas montowania wsporników tac.



Czyszczenie piekarnika

Przed czyszczeniem drzwiczek piekarnika należy je zdemontować z piekarnika.

Należy postępować w następujący sposób:

- całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika;
- odnaleźć zawiasy, na których drzwiczki są zawieszane na piekarniku (Rys. A);
- odkręcić i obrócić małe dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (Rys. B);
- drzwi należy trzymać po prawej lub lewej stronie, a następnie powoli obrócić w kierunku piekarnika do położenia w połowie zamkniętego (Rys. C);
- delikatnie wyjąć drzwiczki (Rys. C);
- położyć je na stabilnej podstawie.

Drzwiczki należy wyczyścić przy pomocy delikatnej szmatki zwilżonej w ciepłej wodzie z mydłem. Nie należy korzystać ze ściemych środków czyszczących. Po wyczyszczeniu, z powrotem nałożyć drzwiczki piekarnika, wykonując wyżej opisaną procedurę w odwrotnej kolejności.

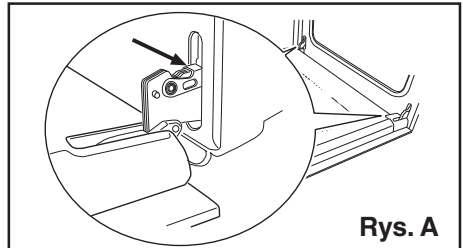
Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Zaleca się czyszczenie drzwiczek piekarnika przy pomocy wilgotnej gąbki. Po wyczyszczeniu, wytrzeć miękką szmatką.

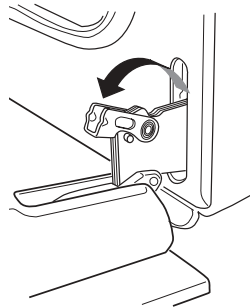
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania należy myć stosując się do tych samych zaleceń.



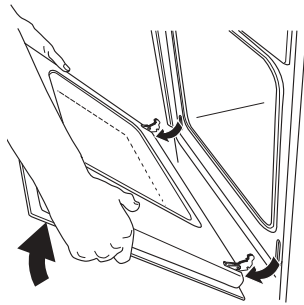
NIE CZYŚCIĆ drzwi piekarnika, gdy panele szklane są jeszcze ciepłe. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować stłuczenie szyby.



Rys. A



Rys. B



Rys. C

Wyszczerbiona lub głęboko zadrapana szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka rozbicia szyby, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.

Wymiana oświetlenia piekarnika

Odłączenie urządzenia.

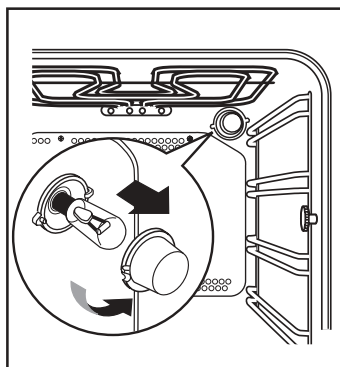
Jeśli to konieczne, wymienić żarówkę. Żarówka musi mieć następujące parametry:

- Moc: 15 W/25 W,
- Napięcie: 230 V (50 Hz),
- Żaroodporność do temperatury 300°C,
- Typ gwintu: E14.

Żarówki można nabyć w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymiana spalonej żarówki:

1. Sprawdzić, czy piekarnik jest odłączony od zasilania.
2. Wcisnąć szklaną oprawkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjąć spaloną żarówkę i wymienić ją na nową.
4. Z powrotem nałożyć szklany klosz i podłączyć zasilanie.



Specjalny filtr tłuszczu

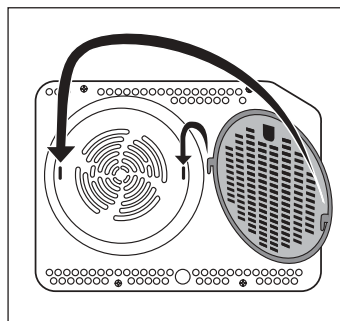
Odłączenie urządzenia.

Przed wykonaniem niniejszej czynności, należy upewnić się, że zasilanie jest odłączone.

Przed pieczeniem (mięso itp.) musi zostać zamontowany specjalny filtr tłuszczu zmniejszający zanieczyszczenie wentylatora znajdującego się na tylnej ścianie piekarnika. Po zakończeniu procesu pieczenia filtr tłuszczu należy wyjąć w następujący sposób i dokładnie go wyczyścić.


Nacisnąć sprężynę filtra do góry i wyjąć filtr.

Uwaga! Filtr musi zostać wyjęty przed pieczeniem ciast.



Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym Electrolux, należy wykonać następujące kontrole:

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Piekarnik się nie włącza. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sprawdzić, czy wybrana została funkcja pieczenia i temperatura. lub ◆ Sprawdzić, czy urządzenie jest właściwie podłączone, a wyłącznik urządzenia lub wyłącznik główny piekarnika są włączone. lub ◆ Czy po uzyciu ze-gara zapomniał Panstwo przełączyć piekarnik na tryb obsługi ręcznej? (Symbol  musi być widoczny w oknie tarczy obrotowej).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nie działa kontrolka temperatury piekarnika. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wybrać temperaturę pokrętkiem termostatu. lub ◆ Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żądaną funkcję.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nie działa oświetlenie piekarnika. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wybrać temperaturę pokrętkiem termostatu. lub ◆ Sprawdzić żarówkę i, w razie potrzeby, wymienić (patrz “Czyszczenie Piekarnika”)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dania pieką się za długo lub za szybko. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Konieczna może być regulacja temperatury lub ◆ Zgodnie z radami w niniejszej instrukcji, w szczególności w rozdziale “Wskazówki praktyczne”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Gdy proces gotowania jest zakończony nie pozostawiać naczyń w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Głośna praca wentylatora piekarnika. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sprawdzić, czy tace i naczynie do pieczenia nie wibrują w momencie stykania się z tylną płytą piekarnika.

Dane techniczne

Wartości znamionowe grzałek

Dolna grzałka	1000 W
Górna grzałka	800 W
Pełna moc	
(górną+dolną grzałką)	1800 W
Pieczenie konwekcyjne	2000 W
Grill	1650 W
Pełny Grill	2450 W
Pieczenie konwekcyjne	1825 W
Grillowanie termiczne	2475 W
Oświetlenie piekarnika	25 W
Silnik wentylatora gorącego	
powietrza	25 W
Silnik wentylatora chłodzenia	25 W
Silnik różna obrotowego	4 W
Razem moc znamionowa	2500 W
Napięcie robocze (50 Hz)	230 V

Wymiary wnętrza

Wysokość	pod blatem	593 mm
	w meblu	580 mm
Szerokość		560 mm
Głębokość		550 mm

Piekarnik

Wysokość	335 mm
Szerokość	395 mm
Głębokość	400 mm
Pojemność piekarnika	53 l

Instrukcje dla instalatora



Podłączenie trzeba wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wszelkie prace wykonywać po wyłączeniu urządzenia. Prace przy urządzeniu wykonywać mogą jedynie upoważnieni serwisanci.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niezastosowanie się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

Przed podłączeniem do zasilania elektrycznego należy pamiętać:

- Bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna muszą być odpowiednie do maks. obciążenia elektrycznego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
- Domowe urządzenia elektryczne muszą być właściwie uziemione zgodnie z przepisami prawa.
- Gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy muszą być łatwo dostępne po zakończeniu instalacji urządzenia.

Urządzenie zostało dostarczone z przewodem zasilającym w komplecie.

Musi być on wyposażony w odpowiednią wtyczkę, odpowiednią dla obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy włożyć do odpowiedniego gniazdka zasilającego w ścianie. Jeżeli urządzenie ma zostać podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą należy umieścić przełącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępnie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do wymaganego obciążenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zielono-żółty przewód

uziemia nie może być przerwany przez przełącznik i powinien być o 2-3 cm dłuższy od innych przewodów.

Dostarczony w komplecie przewód zasilający z wtyczką należy podłączyć do całkowicie izolowanego gniazda (230 V~, 50 Hz). Gniazdo takie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Mogą być stosowane następujące rodzaje przewodów zasilających, uwzględniając odpowiedni przekrój przewodu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Przewód łączący musi być ułożony w taki sposób, aby żaden z jego fragmentów nie nagrzewał się do temperatury przekraczającej 50°C (powyżej temperatury otoczenia).


Po wykonaniu przyłączenia, należy włączyć elementy grzewcze i przez 3 minuty sprawdzić, czy prawidłowo działają.

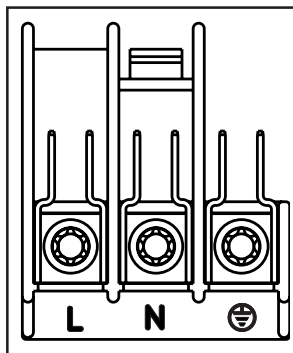
Listwa zaciskowa

Piekarnik jest wyposażony w łatwo dostępną listwę zaciskową przystosowaną do jednofazowego napięcia 230 V.

Litera L - Faza

Litera N - Zero

 lub E - Uziemienie



Instrukcje zabudowy

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie części powinny zapewniać izolację elektryczną przed porażeniem, a części izolowane powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdemontować bez narzędzi.

Dotyczy to również zamocowania na ścianach końcowych na początku lub końcu linii zabudowy.

Podczas zabudowy należy zapewnić zabezpieczenie przed porażeniem.

Urządzenie należy umieścić tyłem lub bokiem do wysokich mebli kuchennych, urządzeń lub ścian. Jednakże, jedynie inne urządzenia lub meble o takiej samej wysokości co urządzenie mogą być umieszczone z drugiej strony.

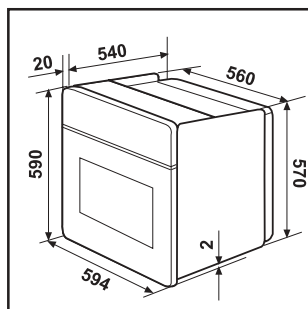
Wymiary piekarnika (Rys. A) Instrukcje zabudowy

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary (Rys. B-C).

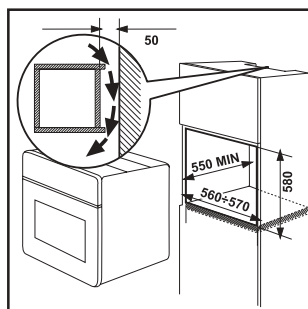
Mocowanie urządzenia do kredensu

1. Otworzyć drzwi piekarnika;
2. Przymocować piekarnik do szafki umieszczając cztery przekładki dostarczone w komplecie z urządzeniem (Rys.D - A), które wpasowują się dokładnie do otworów w ramie, a następnie włożyć cztery śruby do drewna (Rys. D - B).

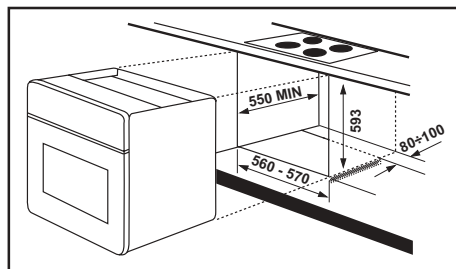
Rys. A



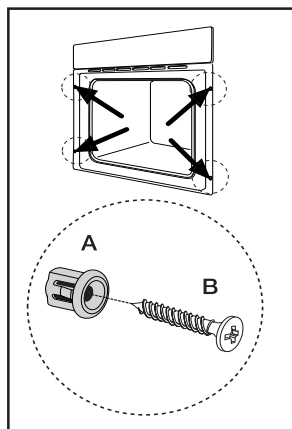
Rys. B



Rys. C



Rys. D



Gwarancja/Serwis

Warunki gwarancji

1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych zobowiązując się jednocześnie – w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem – do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.

2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.

3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.

4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.

5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.

6. Gwarancja nie obejmuje:

- a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
- b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
- c. uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego,
- d. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji Electrolux Poland,
- e. części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła.

7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.

8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub jeśli jest to niemożliwe placówka sprzedaży detalicznej, w której sprzęt został zakupiony. Sprzęt zwracany po wymianie musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.

9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.

10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.

11. Koszty nieuzasadnionego wezwania serwisu pokrywa klient.

12. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

13. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.

14. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.

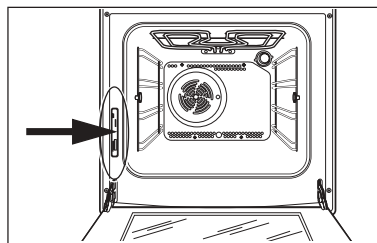
Electrolux Poland Sp. z o.o.ul. Kolejowa 5/701-217 Warszawa tel. 22 434 73 00

e-mail: reklamacje@electrolux.pl

www.electrolux.pl

Serwis i części zamienne

Jeśli kuchenka nie działa prawidłowo mimo wykonania wszystkich kontroli wymienionych w rozdziale należy "Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo" skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym i określić typ usterki, model urządzenia (Mod.), jego numer produktu (Nr prod.) i numer seryjny (Nr Ser.) zaznaczony na tabliczce znamionowej. Tabliczka ta znajduje się na przedniej zewnętrznej krawędzi komory piekarnika (patrz rysunek). Serwis i części zamienne.



Oryginalne części zamienne, dopuszczone przez producenta i posiadające ten symbol są dostępne wyłącznie w naszych punktach serwisowych i w autoryzowanych sklepach z częściami zamiennymi.



Gwarancja Europejska

Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z niżej wymienionych krajów przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
- Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
- Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
- Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
- Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.

Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

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

Спасибо, что Вы выбрали наш электробытовой прибор

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

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

Оглавление

Предупреждения и важная информация по безопасности	32
Описание изделия	34
Зоны управления таймером	35
Перед первым использованием духового шкафа	37
Часы с таймером	38
Эксплуатация духового шкафа	40
Таблица выпекания и жарения	45
Чистка и техническое обслуживание	47
Если что-то не работает	52
Технические данные	53
Указания для установщика	54
Инструкции по встраиванию	55
Гарантия/сервисная служба	56
Европейская Гарантия	57

Руководство по использованию данных инструкций пользователя



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Данное изделие соответствует следующим **Директивам ЕЕС:**

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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298 - 47100 FORLÌ (Италия)

Русский



Предупреждения и важная информация по безопасности

Храните данные инструкции пользователя всегда вместе с прибором. В случае передачи или продажи изделия третьим лицам, либо если Вы оставляете прибор дома при перемене места жительства, очень важно, чтобы новый пользователь имел доступ к инструкциям пользователя и к сопровождающей информации.

Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому перед подключением и (или) использованием прибора внимательно прочтите их.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным лицом, в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным лицом, обладающим специальными знаниями, работающим в соответствии с директивами.
- В случае если в ходе установки требуются любые модификации источников энергии, они также должны выполняться квалифицированным электриком.

тепло от нагревательных элементов делает полки и другие части очень горячими.

- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном духового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Опасно вносить изменения любого рода в данный прибор или его характеристики.
- В процессе выпекания, жарения и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора становятся горячими, поэтому не следует допускать приближения детей к прибору. Следите за тем, чтобы при подключении электрических компонентов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, их провода не соприкасались с раскаленными кольцами или не могли зацепиться за дверцу духового шкафа.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления продуктов питания; ни в коем случае не используйте его в любых других целях.
- **При открывании дверцы духового шкафа, во время приготовления пищи или по его окончании, будьте осторожны с парами горячего воздуха, выходящими из духового шкафа.**
- При использовании плиты всегда соблюдайте осторожность. Сильное

- Для того чтобы вынуть жаропрочные тарелки или сковородки, всегда надевайте специальные перчатки.
- Регулярная чистка предохранит материал поверхности от порчи.
- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или отсоедините сетевой штепсель.
- Если Вы не собираетесь пользоваться духовым шкафом, убедитесь, что духовой шкаф находится в положении "ВЫКЛ."
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или в комбинации с электрической варочной панелью, в зависимости от модели, для однофазного подключения к источнику питания 230 В.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего стекло может лопнуть.

Безопасность детей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться или играть им, опасно.
- Не позволяйте детям приближаться, когда духовой шкаф работает. К тому же, после выключения духовой шкафа еще долго остается горячим.
- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Обслуживание клиентов

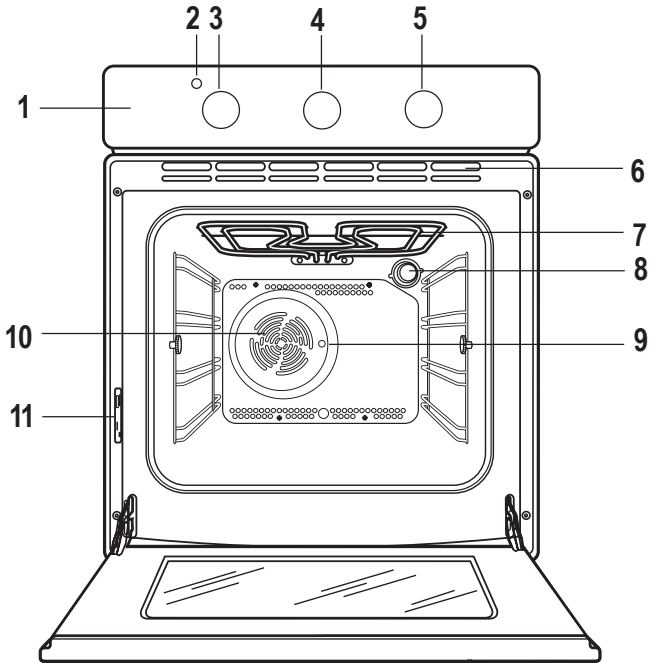
- В случае необходимости проверки и (или) ремонта, данные работы должны выполняться департаментом обслуживания изготовителя или авторизованной изготовителем сервисной службой; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный необученным лицом, может привести к повреждениям или травмам.



Символ  на самом изделии или

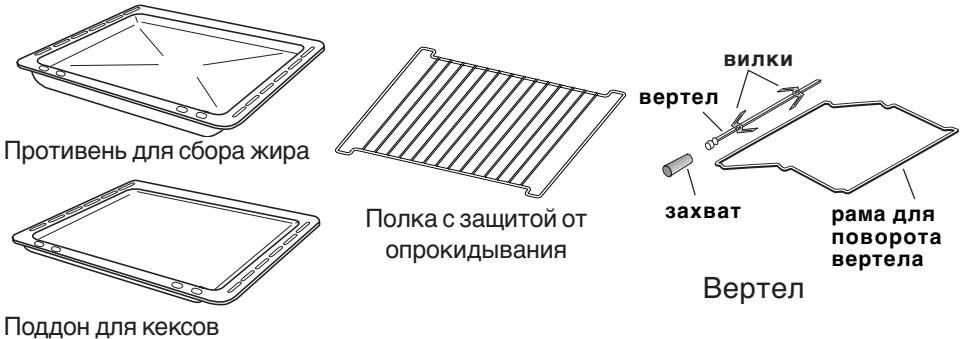
его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Поэтому оно должно быть передано в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете защите окружающей среды и здоровья человека. Неправильная утилизация наносит вред окружающей среде и здоровью. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Описание изделия











- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Панель управления 2. Индикаторная лампочка термостата 3. Ручка термостата 4. Часы с таймером 5. Ручка выбора режима духового шкафа | <ul style="list-style-type: none"> 6. Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора 7. Гриль 8. Лампочка освещения духового шкафа 9. Отверстие для вращающегося вертела 10. Конвекционный вентилятор 11. Табличка с техническими данными |
|---|--|

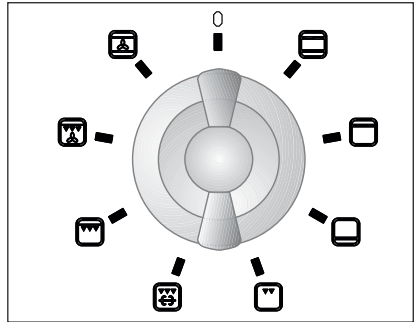
Принадлежности духового шкафа



Зоны управления таймером

Ручка выбора режима духового шкафа

- 0 Духовой шкаф выключен
-  Режим конвекции
-  Приготовление на гриле с конвекцией
-  Полный гриль
-  Вертел гриля
-  Только внутренний элемент гриля
-  Нижний нагревательный элемент
-  Верхний нагревательный элемент
-  Традиционный режим приготовления

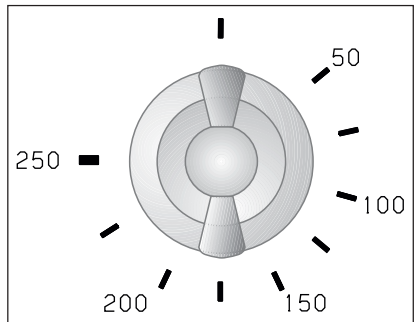


Ручка выбора температуры (ручка термостата)

Поворачивая ручку выбора температуры против часовой стрелки, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 250°C.

Индикаторная лампочка термостата

Индикаторная лампочка включается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.



Предохранительный термостат

Во избежание опасного перегрева (вследствие некорректного использования или неисправности компонентов), духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом, который прерывает подачу энергии. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

Если пусковая схема термостата сработала из-за неправильной эксплуатации прибора, достаточно исправить ошибку, после того как духовой шкаф остынет; если же термостат срабатывает из-за неисправности компонента, пожалуйста, обратитесь в Сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

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

Перед первым использованием духового шкафа


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

Перед первым использованием духового шкафа необходимо прокалить его без пищи.


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

Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



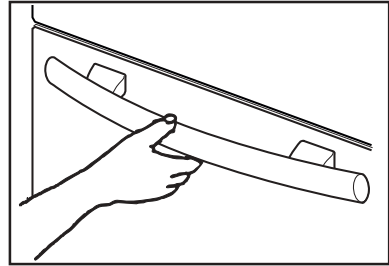
1. Переведите переключатель режимов духового шкафа на режим .
2. Установите ручку управления термостата на 250.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Данную процедуру нужно повторить

с функцией “полный гриль”  в течение примерно 5-10 минут.

i После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем смочите мягкую тряпочку теплой водой с мягким моющим средством и протрите полость духового шкафа.

i Перед первым использованием также тщательно вымойте принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу.

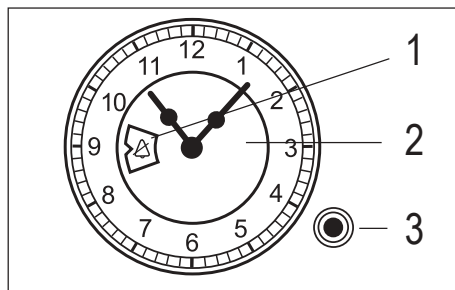


Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Часы с таймером

Установка текущего времени

Чтобы установить на часах текущее время, нажмите и поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки **до тех пор**, пока стрелки циферблата не примут нужное положение. Затем активируйте отскок ручки настройки в исходное положение или верните ее обратно осторожным вращательным движением.



- 1 Табло
- 2 Циферблат
- 3 Ручка настройки

Установка на табло символа

Если ручка настройки установлена в это положение, духовым шкафом можно управлять в ручном режиме. Автоматический режим управления отключен (стандартное положение).

- Вращайте ручку настройки против часовой-стрелки до тех пор, пока на табло не появится этот символ.

Установка на табло символа

Переведите ручку настройки в это положение только в том случае, если вы хотите отключить звуковой сигнал по окончании автоматического режима работы духового шкафа.

- Вращайте ручку настройки против часовой-стрелки до тех пор, пока на табло циферблата не появится этот символ.

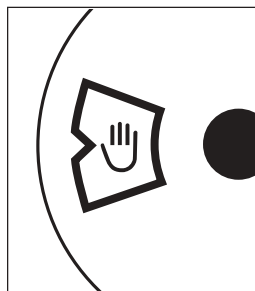
Автоотключение

Функция автоотключения обеспечивает самостоятельное отключение работающего духового шкафа в заданный момент времени.

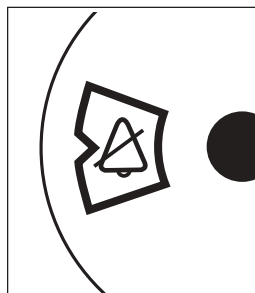
- Автоматику следует применять только к таким кулинарным блюдам и пищевым продуктам, которые можно готовить без помешивания или наблюдения со стороны пользователя.

Часы обладают следующими функциями:

- Представление текущего времени
- Автоотключение (продолжительностью до 180 минут.)





Стандартное положение




Отключение звукового сигнала

Процедура

1. Включите духовой шкаф: выберите нужные режим и температуру. Поместите продукты в духовой шкаф.
2. Поворачивайте ручку настройки **против часовой стрелки до тех пор**, пока на табло циферблата не появится время (в минутах), по истечении которого духовой шкаф должен выключиться. Работа таймера начнется немедленно. Таймер можно устанавливать максимум на 180 минут. По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал и духовой шкаф (нагрев и освещение) отключится.
3. Для отключения звукового сигнала поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока на табло циферблата не появится символ .
4. Выключите духовой шкаф, т.е. переведите програм-матор в положение "0", а регулятор температуры в положение (Выкл.). Выньте продукты из духового шкафа.
5. Для полного отключения духового шкафа (с переводом на „ручной режим управления“) продолжайте поворачивать ручку управления против часовой стрелки влево до тех пор, пока на табло не появится символ .

Отмена режима автоотключения

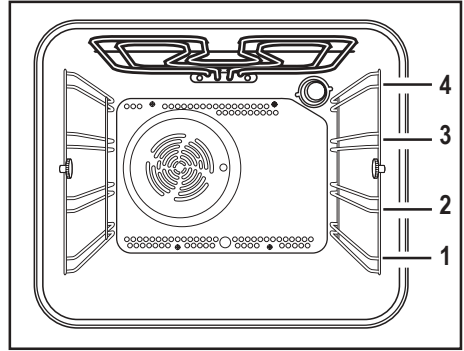
На табло отображается продолжительность работы таймера от 0 до 180 минут.

1. Поворачивайте выдвинутую ручку настройки влево до тех пор, пока на табло не появится символ . В результате автоматический режим управления будет отменен, а духовой шкаф полностью выключен.

Эксплуатация духового шкафа

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

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



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

! **Внимание!** - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа. Когда пища нагревается, образуется пар, как в чайнике. При соприкосновении пара со стеклом дверцы духового шкафа, пар конденсируется и создает водяные капли.

Для уменьшения конденсации всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мы рекомендуем Вам вытирать водяные капли после каждого приготовления пищи.

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

i Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы решетка была установлена правильно, так, как показано на рисунке.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Режим конвекции

- Тепло передаётся приготовляемым продуктам посредством горячего воздуха, циркуляция которого в духовом шкафу обеспечивается вентилятором, расположенным у его задней стенки.
- При этом тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере духового шкафа, что позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях. Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд.
- Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких уровнях Вы можете готовить одновременно до трех различных блюд, например, бисквиты или маленькие пиццы на трех противнях, предназначенных для немедленного употребления в пищу или для замораживания.
- Естественно, приготовление можно вести и лишь на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на нижних уровнях.
- Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации презервов, домашнего приготовления варений, а также для сушки грибов и фруктов.


Приготовление на гриле -

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

непосредственно на противень для гриля.

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

Использование функции “Полный гриль”


1. Установите переключатель режимов духового шкафа на .
2. Установите ручку термостата на нужную температуру.
3. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготовляемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль на полной мощности в течение нескольких минут. Во время приготовления при необходимости перекладывайте продукты на другой уровень и регулируйте температуру.

Во время приготовления на гриле вентилятор охлаждения и индикаторная лампочка термостата функционируют таким же образом, как указано при описании режима конвекции.

Использование внутреннего элемента гриля

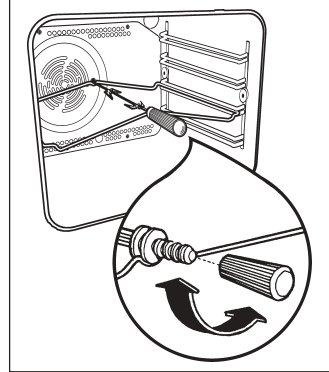
Внутренний гриль обеспечивает быстрый непосредственный нагрев центральной зоны сковороды гриль. Использование внутреннего элемента гриля для приготовления небольшого количества пищи помогает сберечь энергию.

1. Установите переключатель режимов духового шкафа на .
2. Установите ручку термостата на нужную температуру.
3. Отрегулируйте положение направляющих решеток и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Нагревательный элемент гриля управляется термостатом. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.



На первый снизу уровень духового шкафа рекомендуем установить поддон для сбора стекающего жира, предварительно налив в него примерно две чашки воды.



Только верхний

нагревательный элемент

Этот режим рекомендуется для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста в сырном соусе и т.д.

Только нижний элемент

духового шкафа

Этот режим особенно целесообразен при выпечке кондитерских изделий, не требующих подрумянивания. Его можно также использовать для доведения до готовности открытых пирогов для того, чтобы их нижняя часть хорошо пропеклась.




Индикаторная лампочка термостата будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Вертел гриля

Используйте вертел следующим образом:




1. Установите держатель вертела в духовом шкафу на втором уровне снизу, как показано на рисунке.
2. Вставьте на вертел первую вилку; наденьте на вертел приготовляемое блюдо и закрепите его с помощью второй вилки, затягивая специальные винты.
3. Вставьте конец вертела в отверстие электродвигателя вертела, расположенное посередине задней стенки духового шкафа.
4. Положите переднюю часть вертела на держатель.
5. Отверните рукоятку.
6. Установите ручку “Легкий гриль и Конвекция” на символ , а ручку термостата - на нужную температуру.

Обычное приготовление пищи

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на нижний уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на верхний уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противней. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания/прожаривания продуктов.
- Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.
- **Не** устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противни непосредственно на дно духового шкафа, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена. При использовании данного режима нагревание осуществляется одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Это позволяет Вам готовить на одном уровне; данный режим особо целесообразен для приготовления блюд, для которых требуется подрумянивание нижней корочки, например, открытых пирогов.

С помощью традиционного режима можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, запеканку, лазанью, мясо в горшочках.

Использование традиционного режима приготовления

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

Приготовление на гриле с конвекцией

Поверните ручку управления режимами духового шкафа в нужное положение  выберите с помощью термостата требуемую температуру. Этот режим предлагает альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом.

При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

Советы и рекомендации

При выпекании:

Кексы и мучные кондитерские изделия обычно требуют средней температуры (150°C-200°C), поэтому необходимо предварительно прогреть духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания.

Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 от общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекание. Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки. Пористое тесто с трудом отделяется от ложки. Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.

Если в то же самое время в духовой шкаф вставляется несколько противней с пирогами или бисквитами, то между ними нужно оставить свободным один уровень.

Если в то же самое время в духовой шкаф вставляется два противня с пирогами или бисквитами, то их нужно поменять местами и повернуть другой стороной примерно через 2/3 от общего времени приготовления.

При жарении:

Не жарьте куски весом менее 1 кг. Куски меньшего размера при жарении могут высохнуть. Темное мясо, которое должно хорошо прожариться снаружи, но остаться умеренно прожаренным или с кровью внутри, должно жариться при повышенной температуре (200°C-250°C).

Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют пониженной температуры (150°C-175°C). Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять в сковороду только в том случае, если время его приготовления невелико. В противном случае, добавить их за полчаса до окончания жарки.

Для того чтобы проверить, приготовилось ли мясо, Вы можете воспользоваться ложкой: если мясо не продавливается, нужно продолжить процесс приготовления. Ростбифы и филе, которые должны оставаться внутри розовыми, нужно жарить при более высокой температуре за меньшее время.

Если мясо готовится прямо на решетке духового шкафа, поставьте уровнем ниже сковородку, чтобы на нее стекал сок.

Оставьте мясо после окончания приготовления хотя бы на 15 минут, чтобы оно осталось сочным.

Для уменьшения образования дыма в духовом шкафу рекомендуется налить в сковороду немного воды. Чтобы предотвратить образование конденсата, добавьте воду несколько раз. Блюда могут сохраняться в духовом шкафу на минимальной температуре, чтобы быть поданными к столу в теплом виде.



Осторожно!

Не выкладывайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды или противни на дно, так как в противном случае эмаль духового шкафа повредится вследствие образования тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от состава, ингредиентов и количества жидкости в каждом отдельном блюде.

Обращайте внимание на настройки, используемые при первых экспериментах по приготовлению пищи, чтобы извлечь опыт для приготовления те же блюд в последующем.



Основываясь на собственном опыте, Вы сможете менять приведенные в таблицах значения.

Таблица выпекания и жарения

Традиционное приготовление и в режиме конвекции -



Время приготовления не включает время предварительного прогрева. Всякий раз необходимо прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

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

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



Время приготовления не включает предварительный разогрев.
Всякий раз необходимо прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах	
	штук	например.		темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Кусочки филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштексы	4	600	3	250	10~12	6~8
Колбаски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свиная отбивная	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Кебаб	4	/	3	250	10~15	10~12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургер*	6	600	2	250	20-30	
*Предварительный нагрев 5'00''						
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сандвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Приготовление на гриле с конвекцией



При использовании конвекции максимальная температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле с конвекцией		Время приготовления в минутах	
	штук	например.		темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейки)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Ножки курицы	6	—	3	200	15~20	15~18
Перепела	4	500	3	200	25~30	20~25
Запеканка из овощей	—	—	3	200	20~25	—
Королевские креветки	—	—	3	200	15~20	—
Скумбрия	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Приготовление на вертеле

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50/60
Жаркое	800	2	250	50/60



Значения температуры являются ориентировочными. Может потребоваться адаптировать значения температуры к Вашим личным требованиям.

Чистка и техническое обслуживание



Перед любой чисткой выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.

Внимание: Перед выполнением любой операции следует отключить прибор от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы Вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по чистке:

- Выполняйте только при остывшем духовом шкафу.
- Помойте эмалированные части мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протрите части из нержавеющей стали и стекла мягкой тряпочкой.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная. Под воздействием горячих фруктовых кислот (от лимона, изюма и подобных продуктов) на эмалированной поверхности могут оставаться постоянные тусклые шероховатые пятна. Однако подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. Это предотвращает пригорание грязи.

Средства для чистки

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

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны

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

Чистка духового шкафа снаружи

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

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

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

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



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



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

Нагревательный элемент гриля

Данная модель оснащена откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части внутренней камеры духового шкафа.

⚠️ Прежде всего, убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

- 1) Отвинтите винты, удерживающие элемент гриля (см. Рис.). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
- 2) Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней части внутренней камеры духового шкафа (см. Рис.).
- 3) Выполните чистку верха духового шкафа подходящими чистящими средствами и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
- 4) Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, затянув стопорную гайку.

⚠️ Проверьте, чтобы стопорная гайка элемента гриля была затянута надлежащим образом, так, чтобы гриль не упал во время приготовления пищи.

Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; устранив трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки.

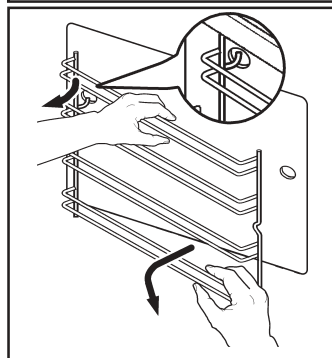
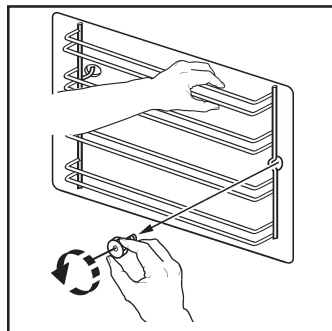
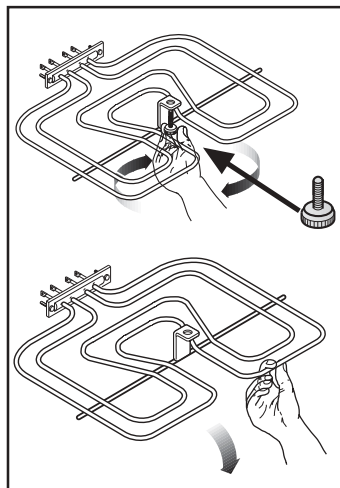
Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой;
2. отцепите задний крючок и снимите держатель;
3. после окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.



Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока он еще не остыл.

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

Чистка дверцы духового шкафа

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

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

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

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

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только с помощью влажной губки и после чистки протирать мягкой тряпкой.

Никогда не используйте стальные губки или кислотные или абразивные

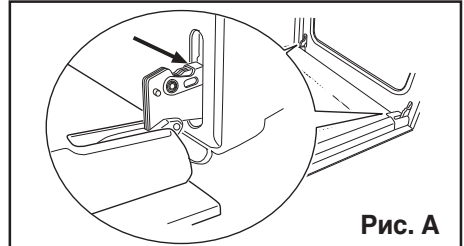


Рис. А

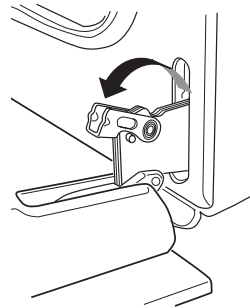


Рис. В

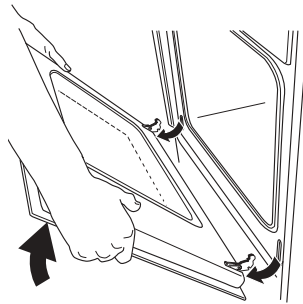


Рис. С

средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.



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

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

Замена лампочки освещения духового шкафа

Отключите духовой шкаф от электросети.

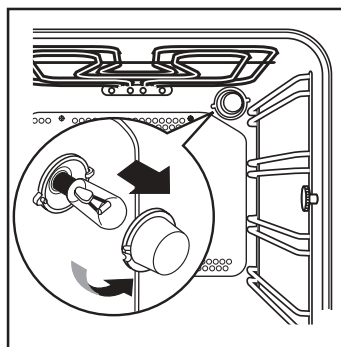
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

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

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

Замена лампочки:

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



Жироулавливающий фильтр

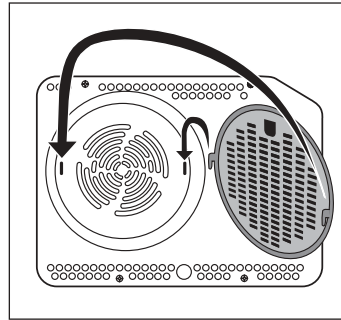
Отключите духовой шкаф от электросети.

При приготовлении мяса на вентилятор следует установить жироулавливающий фильтр, вставив его в отверстия на задней панели. Это предотвратит накопление жира на крыльчатке вентилятора. Для чистки уплотнения не используйте абразивные средства. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании приготовления и после того, как духовка остыла, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок.


После использования промойте фильтр теплой водой с мылом.

У с т а н а в л и в а й т е жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.



Если что-то не работает

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в Сервисный центр компании Electrolux, пожалуйста, произведите следующие проверки:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что выбраны как режим, так и температура приготовления. или же ◆ Проверьте, правильно ли подключен прибор в розетку и есть ли напряжение в сети. или же ◆ Вы не забыли снова переключить духовой шкаф на ручной режим управления после использования часов с таймером? (На табло циферблата должен отображаться символ ).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикаторная лампочка термостата духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какую-либо температуру с помощью ручки термостата. или же ◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какую-либо температуру с помощью ручки термостата. или же ◆ Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. параграф “Чистка духового шкафа”).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. или же ◆ Следуйте приведенным в данном руководстве рекомендациям, особенно из раздела “Практические советы”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор духового шкафа сильно шумит. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Оба элемента духового шкафа (Нижний+Верхний элементы)	1800 Вт
Полная мощность в режиме конвекции	1825 Вт
Гриль	1650 Вт
Полный Гриль	2450 Вт
Гриль с конвекцией	2475 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Двигатель конвекционного вентилятора	25 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	25 Вт
Электродвигатель вертела	4 Вт
Полная мощность	2500 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

Размеры ниши

Высота при встраивании	
п од столешницей при встраивании	593 мм
в колонну	580 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Духовой шкаф

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Емкость духового шкафа	53 л

Указания для установщика



Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. С прибором разрешается работать только аккредитованным инженером.

Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, пожалуйста, убедитесь, что:

- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать макс. потребляемую прибором силовую нагрузку (см. таблицу технических данных).
- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, в соответствии с действующими нормативами.
- После установки прибора к розетке или к многополюсному выключателю должен обеспечиваться беспрепятственный доступ.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания.

Его следует оснастить подходящей вилкой, с параметрами, соответствующими указанным на табличке паспортных данных духовки. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод

заземления не должен размыкаться этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см. больше, чем у других проводов.

Кабель сетевого питания и вилка, входящие в поставку, должны быть подключены к розетке с защитой от ударов током (230 В~, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.

Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения: обращайтесь за ним в сервисный центр.

В любом случае, соединительный кабель должен быть проложен так, чтобы ни в одной его точке температура не достигала 50°C (не превышала комнатную температуру).


После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.

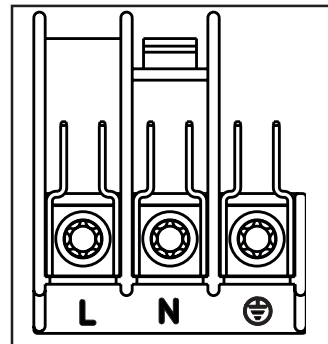
Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

L - клемма фазы

N - клемма нейтрали

 или E - Зажим заземления



Инструкции по встраиванию

Для обеспечения бесперебойного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры.

В соответствии с действующими нормативами, все части, обеспечивающие защиту от удара током, а также изолированные части должны быть прикреплены таким образом, чтобы их было нельзя открепить без использования инструментов.

Сюда также относится крепление всех торцевых стенок вначале или в конце линии встроенных изделий.

В любом случае, защита от удара током должны быть обеспечена посредством встраивания прибора.

Прибор можно расположить задней или боковой стенкой рядом с другими кухонными приборами, мебелью или стенами. Однако только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор, можно расположить рядом с другой стороной стенки.

Размеры духового шкафа (Рис. А)

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения бесперебойного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры (Рис. В-С).

Крепление прибора к мебели

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прикрепите духовку к кухонному шкафу с помощью четырех дюбелей - Рис. D-"А" (поставляются с прибором), которые устанавливаются в отверстия, имеющиеся в раме духовки.

Затем зафиксируйте четырьмя шурупами - Рис. D-"В" (не поставляются с прибором).

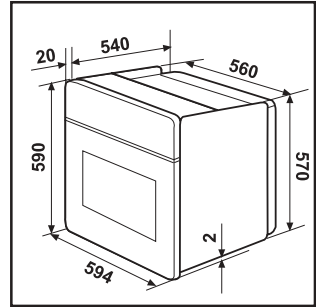


Рис. А

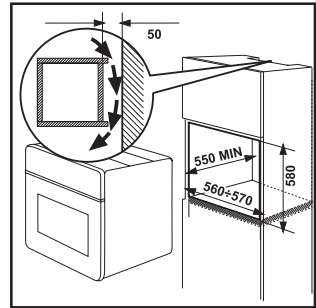


Рис. В

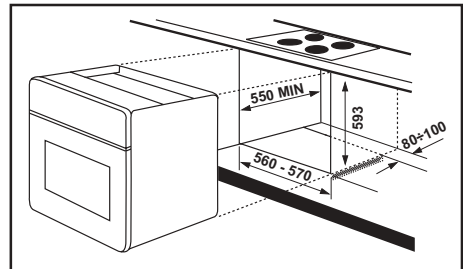


Рис. С

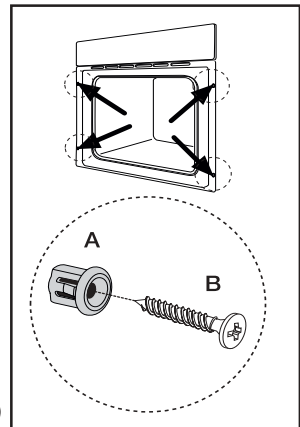


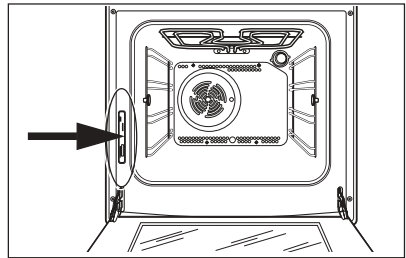
Рис. D

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

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

Если после проведения проверок, описанных в разделе “Если что-то не работает”, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель **прибора (Mod.)**, продуктовый номер **(Prod No.)** и серийный номер **(Ser. No.)**, указанные в табличке с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны. Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.



 **Electrolux**
Distriparts

Европейская Гарантия

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

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

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

www.electrolux.com



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

-	ES	DA	DE	EL	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI ZOB 181	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costuttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavaraomittaja	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	Malli	
3	Clase de eficiencia energética	Relatived energiforbrug	Energieeffizienzenklasse	Μονάδα ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency energy class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektiviteitsklasse	Energiatohokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Convezione normale	- Convezioneeel värmning	- Konventionell värmning	- Konventionell kuumennus	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	
6	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennusta pa:		
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Convezione normale	- Convezioneeel värmning	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Άτμο	- Steam	- Vapour	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ång	- Höry	
9	Volume neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Οφέλιμος όγκος (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Netto volume (litri)	Netto volume (liters)	Användbar volym (liter)	Käyttötähtävyys (litraa)		53
••	Pequeño	Type: - Lille	Typ: - Klein	Τύπος: - Μικρός	Size: - Small	Type: - Piccolo	Type: - Klein	Type: - Pequeño	Storlek: - Liten	Koko: - Pieni		
•••	Medio	- Medio	- Mittel	- Μεσος	- Medium	- Medio	- Middelgroot	- Medio	- Medelstor	- Keski-kokoinen		
••••	Grande	- Grande	- Groß	- Μεγάλος	- Large	- Grande	- Grande	- Grande	- Stor	- Suuri		
10	Tempo de calentamiento con carga normal:	Tilberednings-tid ved standardbe-lasting:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για να φτάσει στην κανονική κατάσταση:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura normale:	Bereidings-tijd bij stand-daarbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en stand-darlast:	Paisaika vakuaaika:	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Anealat af den største bagepåde	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψηφισίμου πλακάκι:	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie di piatto di cottura più grande	Oppervakte di grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpölin ala	1130 cm²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydfeffekt-niveau dB (A) (Stat)	Geräusuch (dB (A) re 1 pW)	Σημαντικό (dB (A) ανά 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsi-niveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bulnerrivä (dB (A) re 1 pW)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

• Más eficiente / Basisi consumi / Menos eficiente / All consumi / ••••• Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötähtävyys < 35 l
 ••••• Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötähtävyys < 65 l
 ••••• Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötähtävyys < 65 l
 ••••• Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötähtävyys < 65 l

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	ZANUSSI ZOB 181
1	Proizvođač	Proizvajalec	Produczent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	
3	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energoszczędności	Energiatohokossági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickéj hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetéssel kombinált	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
6	Potrošnja električne energije (kWh) Funcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrjevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiatöltség (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Potreba energie (kWh) Funcția încălzirii:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	0,79 kBt/h
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetéssel kombinált	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0,78 kBt/h
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Pára	- Vapor	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użytkowa (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Volum util (litri)	53
••	Velikina: - Mala	Velikost: - Mala	Wielkość: - Mala	Méret: - Kicsi	Méret: - Malá	Méret: - Mală	Dimensiuni: - Mic	
•••	- Srednja	- Srednja	- Srednia	- Közepes	- Střední	- Srednă	- Mediu	
••••	- Velika	- Velika	- Duża	- Nagy	- Velká	- Velică	- Mare	
10	Vrijeme pećanja standardno punoću:	Čas kuhanja pri standardnoj obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiségű szilveszterezés idője	Čas pečení standardního množství:	Čas na upечение při standardnej zátazi:	Durata de coacere pentru încălzirea normală:	43 MIN.
11	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	41 MIN.
12	Površina najvećeg pladnja za pećenje	Velikost najvećega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területje	Plocha největšího pečičního plechu	Plocha največjšieho plechu na pečenje	Surfața țării de copt celei mai mari	1130 cm²
13	Buka (dB (A) re 1 pW)	Hrup (dB (A) re 1 pW)	Poziom hałas (dB (A) re 1 pW)	Zaj (dB (A) re 1 pW)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	Zgomot (dB (A) re 1 pW)	

••••• Netto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využitelný objem/Volum util < 35 l
 ••••• Netto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využitelný objem/Volum util < 65 l
 ••••• Netto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využitelný objem/Volum util < 65 l

www.electrolux.com

www.zanussi.ru