

Instrukcja
obsługi

Информация
для
пользователя

Piekarnik do
zabudowy
pod
blatem

Встраиваемый
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 dotyczące bezpieczeństwa | 4 |
| Opis urządzenia | 6 |
| Pokręta sterowania | 8 |
| Przed pierwszym użyciem piekarnika | 11 |
| Zegar elektryczny | 12 |
| Korzystanie z piekarnika | 17 |
| Tabela pieczenia | 22 |
| Konserwacja i czyszczenie | 24 |
| Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo | 28 |
| Dane techniczne | 29 |
| Instrukcje dla instalatora | 30 |
| Instrukcja zabudowy | 32 |
| Gwarancja/Serwis | 34 |
| Serwis i części zamienne | 35 |
| Gwarancja Europejska | 35 |

Wskazówki dotyczące korzystania z niniejszej instrukcji



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Kolejność wykonywania czynności



Porady i wskazówki



Urządzenie spełnia następujące **normy europejskie**:

- **2006/95** (dyrektywa niskonapięciowa);
 - **2004/108** (dyrektywa dot. kompatybilności elektromagnetycznej EMC);
- wraz z późniejszymi zmianami.

PRODUCENT:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
Viale Bologna, 29847100 FORLÌ (Italy)

Polski

Ostrzeżenia i ważne informacje bezpieczeństwa

Zawsze przechowywać niniejszą „Instrukcję obsługi” 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 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 instalacji 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.
- Zachować ostrożność podczas obsługi kuchenki. Bardzo gorące 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.
- Podczas pieczenia, czy grillowania, okno piekarnika oraz inne jego części mocno się nagrzewają. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika. Jeśli urządzenia elektryczne będą podłączone do gniazodka obok piekarnika, należy zapewnić, aby ich przewody nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika ani nie zaczepiały o drzwi piekarnika.
- Wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika zawsze korzystać z rękawic do pieczenia.

Eksploatacja

- 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.**

- Regularne czyszczenie zapobiega pogorszeniu jakości powierzchni.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wyłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.
- Należy sprawdzić, czy piekarnik jest „WYŁĄCZONY”, jeśli nie jest już używany.
- Piekarnik (nawet jeżeli jest on podłączony do elektrycznej płyty grzewczej) funkcjonuje przy jedno-, dwu- lub trójfazowym napięciu 230 V z przewodem zero.
- Wielofazowe połączenie bez przewodu zero (400 V) może spowodować zniszczenie piekarnika oraz płyty grzewczej.
- 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.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.
- Zmiany lub modyfikacje parametrów urządzenia stwarzają zagrożenie dla użytkownika.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi


- 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. Ponadto należy pamiętać, że piekarnik po wyłączeniu przez dłuższy czas nadal pozostaje gorący.

- 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.

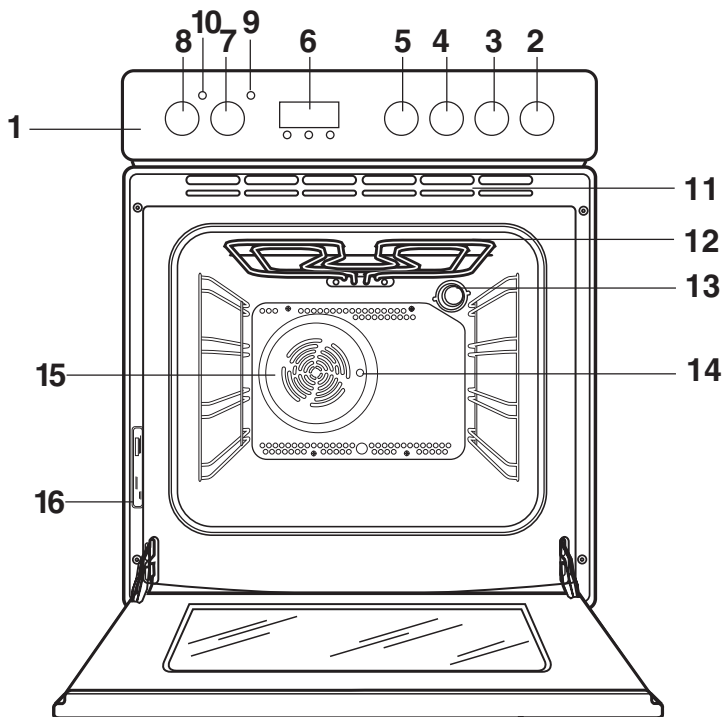
Serwis

- Kontrole i/lub naprawy powinny być przeprowadzane przez dział serwisowy producenta, z wykorzystaniem wyłącznie oryginalnych części.
- Nie próbować samodzielnej naprawy urządzenia w razie awarii lub uszkodzenia. Naprawy wykonywane przez osoby niedoświadczone mogą spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.



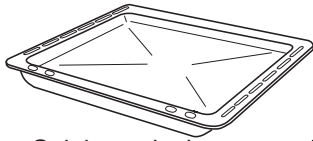
Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego 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

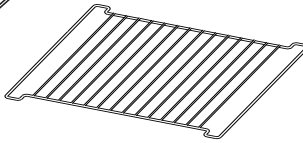


- | | |
|--|--|
| 1. Panel sterowania | 8. Pokrętko termostatu piekarnika |
| 2. Pokrętko przedniego prawego pola grzewczego | 9. Kontrolka pracy |
| 3. Pokrętko tylnego prawego pola grzewczego | 10. Kontrolka termostatu piekarnika |
| 4. Pokrętko tylnego lewego pola grzewczego | 11. Otwory wentylacyjne powietrza dla wentylatora chłodzenia |
| 5. Pokrętko przedniego lewego pola grzewczego | 12. Ruszt do grilla |
| 6. Zegar elektroniczny | 13. Oświetlenie piekarnika |
| 7. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika | 14. Otwór do zamocowania różna |
| | 15. Wentylator piekarnika |
| | 16. Tabliczka znamionowa |

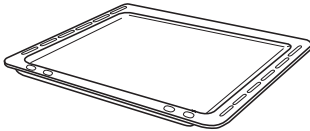
Akcesoria piekarnika



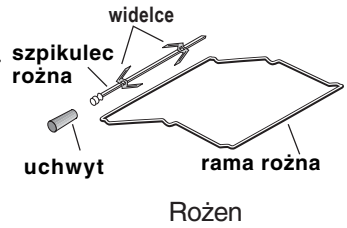
Ociekacz do tłuszczu



Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem



Blacha do ciast



Rożen

Pokręta sterowania

Pokręto wyboru funkcji piekarnika

0 Piekarnik wyłączony

☼ Rozmrażanie - pomaga w rozmrożeniu zamrożonej żywności.

☼ Pieczenie konwekcyjne - możliwość pieczenia mięsa i innych potraw jednocześnie na dowolnym poziomie piekarnika bez przenikania zapachów

☼ Pełny Grill - włączenie całej grzałki grilla. Zalecane w przypadku dużych ilości.

☼ Grillowanie na rożnie - Rożen można stosować do opiekania mięsa lub do przygotowywania kebabu i mniejszych kawałków mięsa.

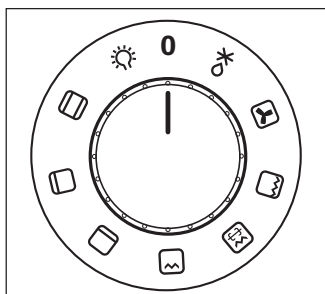
☼ Wewnętrzna grzałka grilla - może być stosowana do grillowania potraw w niewielkich ilościach

☼ Dolna grzałka - ciepło emitowane jest wyłącznie z dolnej części piekarnika

☼ Górna grzałka - ciepło emitowane jest wyłącznie z górnej części piekarnika

☼ Pieczenie tradycyjne - działa górna i dolna grzałka, co zapewnia równy rozkład temperatury w piekarniku

☼ Oświetlenie piekarnika - piekarnik będzie oświetlony, lecz żadna funkcja pieczenia nie zostanie włączona.



Kontrolka zasilania WŁ

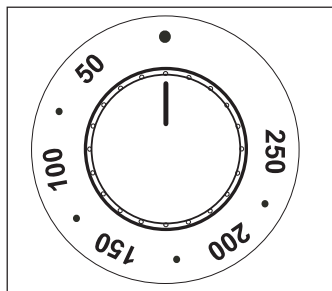
Kontrolka zasilania włącza się, gdy zostanie włączona jedna z funkcji piekarnika przy pomocy pokręta wyboru funkcji.

Pokrętko termostatu

Obrócić pokrętko 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 pokrętła termostatu. Kontrola świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie sygnalizując utrzymywanie temperatury.



Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec przegrzaniu piekarnika 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

Wentylator chłodzący służy do chłodzenia piekarnika i panelu sterowania. Wentylator włącza się automatycznie po kilku minutach pieczenia. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez otwór w pobliżu drzwi piekarnika. Gdy piekarnik jest wyłączony, wentylator może działać jeszcze przez jakiś czas, aby chłodzić pokrętko sterowania. To całkowicie normalne.



Działanie wentylatora chłodzącego zależy od tego, jak długo piekarnik pracował oraz w jakiej temperaturze. Może się on w ogóle nie włączyć przy niskiej temperaturze lub wtedy, gdy piekarnik pracował tylko przez krótki czas.

Pokręta pól grzewczych

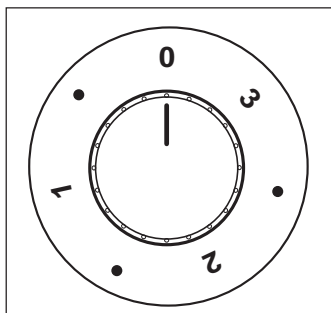
Pokręta pól grzewczych znajdują się na panelu sterowania piekarnika. Moc pól grzewczych można ustawić za pomocą pokręta posiadającego 7 pozycji:

0 = Off (wyłączone)

1 = Minimalny

3 = Maksymalny

Pozycje pośrednie umożliwiają zwiększenie mocy grzewczej.



Układ podwójnych pól grzewczych (jeśli obecne)

Aby włączyć oba pola grzewcze jednocześnie, należy przekręcić pokrętkę do pozycji maksymalnej (3), a następnie w stronę symbolu „0”. Będzie słyszalne kliknięcie. Oznacza to, że oba pola będą pracowały jednocześnie.

Regulacji siły pola grzewczego dokonuje się przez przekręcenie pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Należy uważnie nadzorować pieczenie z użyciem oleju lub tłuszczu, ponieważ artykuły te mogą spowodować pożar w razie przegrzania.

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 pozostałości 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.

4. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

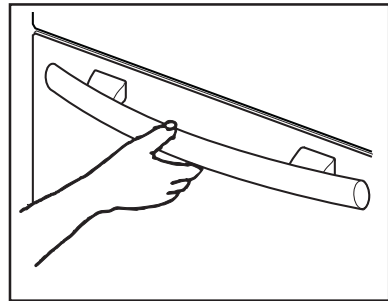
5. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.

Wyżej opisaną procedurę należy

powtórzyć przy funkcji "Pełny grill"  przez około 5-10 minut.

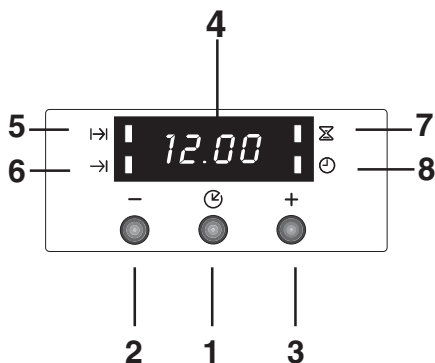
i Następnie odczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.

i Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć akcesoria.



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

Zegar elektroniczny



1. Wcisnąć przycisk, aby wybrać funkcję
2. Przycisk do zmniejszania wartości “-”
3. Przycisk do podwyższania wartości “+”
4. Wyświetlacz
5. Kontrolka “Czas pieczenia”
6. Kontrolka “Koniec pieczenia”
7. Kontrolka “Minutnika”
8. Kontrolka “Godzina”



Piekarnik może być używany wyłącznie po ustawieniu godziny.

Używanie piekarnika nie wymaga jednak programowania funkcji czasowych.



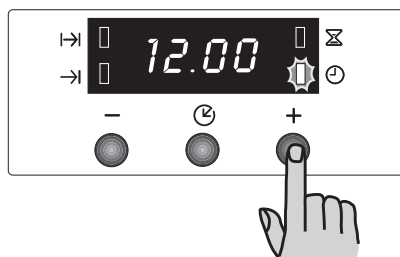
W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie ustawienia (czas, ustawienia programu lub program w trakcie używania) zostaną anulowane. Po przywróceniu zasilania liczby na wyświetlaczu będą migać, a zegar będzie wymagał ponownego nastawienia.

Ustawianie godziny




Po włączeniu zasilania lub po zaniku prądu w sieci, na wyświetlaczu pojawi się i będzie migać.

Ustawianie godziny:



1. Naciskać przycisk “+” lub “-”.
2. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: kontrolka “Godzina” zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas. Urządzenie jest gotowe do pracy.




Zmiana ustawień godziny:

1. Naciskać przycisk  aż pojawi się funkcja “Godzina”. Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie postępować jak opisano powyżej.
Godzinę można zmienić jedynie, gdy nie ustawiono funkcji automatycznej (czas pieczenia  lub koniec pieczenia ).

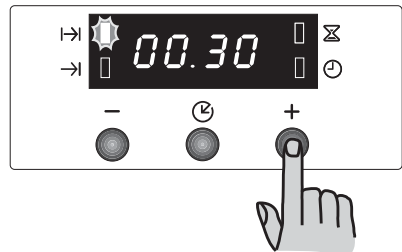
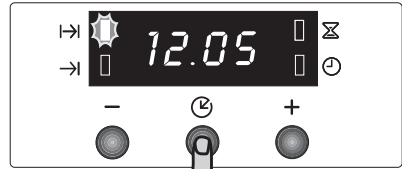
Funkcja “Czas pieczenia”

Funkcja ta umożliwi automatyczne wyłączenie piekarnika po zakończeniu zaprogramowanego czasu pieczenia. Włożyć potrawę do piekarnika, wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia. Naciskać przycisk  aż pojawi się funkcja “Czas pieczenia” . Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie, wykonać następujące czynności:



Ustawianie czasu pieczenia:

1. Naciskać przycisk “+” lub “-”.
2. Po ustawieniu czasu pieczenia, należy poczekać 5 sekund: kontrolka “Czas pieczenia”  zapali się, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.
3. Po upływie czasu pieczenia, piekarnik automatycznie wyłączy się, słyszalny będzie sygnał akustyczny, a kontrolka zacznie migać. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko termostatu w położenie zero.
Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk.



UWAGA: wyłączenie sygnału dźwiękowego powoduje przejście piekarnika w tryb ręczny. Brak ustawienia pokręteł wyboru funkcji piekarnika i termostatu w położeniu zero spowoduje ponowne włączenie się piekarnika.




Kasowanie ustawionego czasu pieczenia:

1. Naciskać przycisk  aż pojawi się funkcja “Czas pieczenia” . Zacznie migać odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu zostanie pokazany pozostały czas pieczenia.
2. Naciskać przycisk “—” aż na wyświetlaczu pojawi się “0:00”. Po 5 sekundach, kontrolka zgaśnie, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.

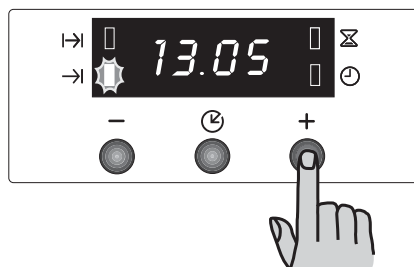
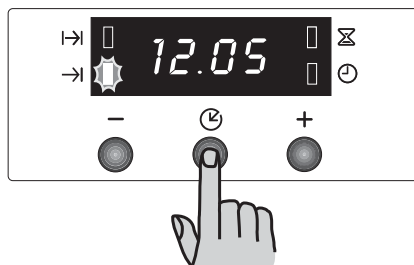
Funkcja “Koniec pieczenia”

Funkcja ta pozwala na ustawienie automatycznego wyłączenia piekarnika po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia. Włożyć potrawę do piekarnika, wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia. Naciskać przycisk  aż pojawi się wybrana zostanie funkcja “Zakończenie pieczenia” . Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie, wykonać następujące czynności:


Ustawianie czasu zakończenia pieczenia:

1. Naciskać przycisk “+” lub “—”.
2. Po ustawieniu godziny, o której ma zakończyć się pieczenie, należy poczekać 5 sekund: zapali się kontrolka “Zakończenie pieczenia”  zapali się, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.
3. Po upływie czasu pieczenia, piekarnik automatycznie wyłączy się, słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, a kontrolka zacznie migać. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę termostatu w położenie zero.

Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk. **UWAGA:** wyłączenie sygnału dźwiękowego powoduje przejście piekarnika w tryb ręczny. Brak ustawienia pokręteł wyboru funkcji piekarnika i termostatu w położeniu zero spowoduje ponowne włączenie się piekarnika.




Kasowanie ustawionego czasu zakończenia pieczenia:

1. Naciskać przycisk  aż pojawi się wybrana zostanie funkcja “Zakończenie pieczenia” →|. Zacznie migać odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas zakończenia pieczenia.
2. Naciskać przycisk “_” aż na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas. Zegar wyemituje sygnał dźwiękowy, a kontrolka zgaśnie.

“Czas pieczenia” |→| oraz “Zakończenie pieczenia” →| połączone

Funkcje “Czas pieczenia” i “Zakończenia pieczenia” można stosować jednocześnie tak, aby ustawić piekarnik, aby automatycznie włączył i wyłączył się w późniejszym czasie.




1. W przypadku funkcji “Czas pieczenia” |→| po wybraniu funkcji “Czas pieczenia” (czas pieczenia należy ustawić jak to opisano w odpowiednim rozdziale). Następnie nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pokazane zostaną zaprogramowane ustawienia.
2. W przypadku funkcji “Zakończenie pieczenia” →| po wybraniu funkcji “Zakończenie pieczenia” (czas zakończenia pieczenia należy ustawić jak to opisano w odpowiednim rozdziale).

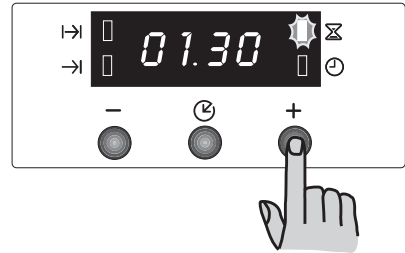
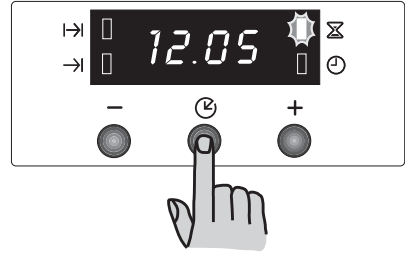
Zapali się odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie się włączał i wyłączał zgodnie z ustawionymi programami.

Funkcja “Minutnik”



Po zakończeniu ustawionego okresu, rozlegnie się sygnał minutnika, ale nie spowoduje to wyłączenia trwającego w tym czasie pieczenia.

Ustawianie minutnika:

1. Naciskać przycisk  aż pojawi się funkcja “Minutnik”. Zacznie migać  odpowiednia kontrolka.
2. Następnie nacisnąć przycisk “+” lub “-” (maksymalnie: 2 godziny, 30 minut).
3. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: zapali się kontrolka “Minutnik” .
4. Po zakończeniu ustawionego czasu, kontrolka zacznie migać i rozlegnie się sygnał akustyczny. Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk.



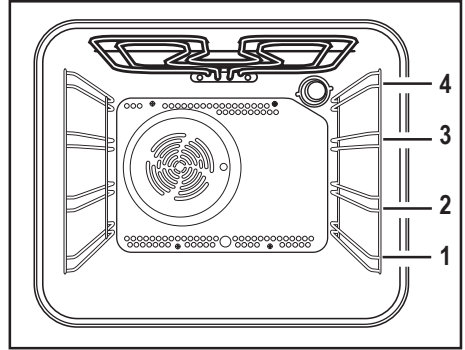
Kasowanie minutnika:

1. Naciskać przycisk  aż pojawi się funkcja “Minutnik”. Zacznie migać  odpowiednia kontrolka i na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
2. Naciskać przycisk “-” aż na wyświetlaczu pojawi się “0:00”. Po 5 sekundach, kontrolka zgaśnie, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.

Korzystanie z piekarnika

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

System ten umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz a chrupkich z wierzchu, mimo wilgotnego powietrza wewnątrz piekarnika. 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 ruszcie zamocowanym w prowadnicach. W czasie pieczenia potraw wydziela się para wodna (podobnie jak podczas gotowania wody w czajniku). Gdy para wchodzi w styczność ze szkłem na drzwiach piekarnika, następuje kondensacja i powstają krople wody.

Aby ograniczyć zjawisko kondensacji, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 10 minut.

Zalecamy wycieranie kropeł 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 prowadnice z czterema poziomami wsunięcia blach, które liczy się od dołu piekarnika zgodnie z opisem na rysunku.

i Na wyposażeniu znajduje się jeden ruszt i dwie blachy.

Akcesoria należy wsuwać prawidłowo i zgodnie z opisem na rysunku.

Pieczenie konwekcyjne

- Żywność pieczona jest przy użyciu podgrzanego powietrza rozprawianego 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 wnętrza piekarnika uniemożliwiają przenikanie różnych smaków i aromatów z jednej potrawy do drugiej.
- Możliwość pieczenia na różnych poziomach 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 najniżej 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 bezpośrednio na ruszcie z ociekaczem do tłuszczu poniżej, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz zapewnić ściekanie tłuszczu i soków. Takie potrawy jak ryby, wątróbki i nerki można umieszczać bezpośrednio na ociekaczu do tłuszczu, wg smaku.
- Potrawy powinny być całkowicie wysuszone przed grillowaniem, aby zminimalizować rozpryskiwanie.

Chude mięso i ryby lekko nasmarować pędzelkiem zamoczonym w oleju lub roztopionym maśle, aby uniknąć nadmiernego ich wysuszenia.

- Dodatki, np. pomidory i grzyby, można umieścić pod rusztem podczas grillowania mięs.
- Do tostowania chleba zalecamy korzystanie z najwyższego poziomu.
- 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. Wybrać odpowiednio do grubości potrawy poziom umieszczenia rusztu oraz ociekacza do tłuszczu. 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 rusztu czy też ociekacza. 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.

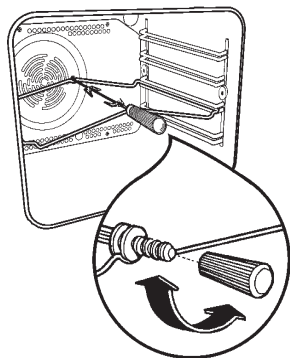
Grillowanie na rożnie

Aby móc korzystać z rożna, należy:

1. Włożyć ramę rożna na drugą prowadnicę od dołu, tak, jak to pokazano na rysunku.
2. Nałożyć pierwszy widelec oraz 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 rożna we wgłębieniu ramie rożna.
5. Okręcić uchwyt.
6. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji

na symbol , a pokrętkę termostatu na "250".

-  Zaleca się wkładanie blachy na ociekający tłuszcz na pierwszym poziomie od dołu i wlanie do niej ok. 2 filiżanek wody.




Tylko górna grzałka

Funkcja ta jest odpowiednia do kończenia 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 sygnalizując utrzymywanie temperatury.


Pieczenie konwencjonalne

- Poziom środkowy pozwala na optymalne rozprrowadzenie ciepła. Aby zwiększyć przyrumienienie od spodu, należy korzystać z niższego poziomu. Aby zwiększyć przyrumienienie od góry, należy korzystać z wyższego poziomu.
- 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 żaroodporne, błyszczące blachy z aluminium lub polerowanej stali odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie od dołu.
- Zawsze umieszczają naczynia centralnie na ruszcie, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.
- Potrawy umieszczają w formach/blachach o wystarczających wymiarach, tak aby nie dochodziło do wyrastania ciasta i zanieczyszczania 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.

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

Zapiekanek, lasagne oraz duszone mięsa, które wymagają ekstra przyrumienienia od góry, również dobrze pieką się przy użyciu pieczenia tradycyjnego.

Sposób uruchomienia pieczenia tradycyjnego

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

Roźmrażanie

Wentylator piekarnika pracuje bez uruchamiania grzałek powodując cyrkulację powietrza w temperaturze pokojowej wewnątrz piekarnika.

Sprawdzić, czy pokrętkę termostatu jest na pozycji "0".

Porady i wskazówki

Pieczenie ciast:

Ciasta zazwyczaj piecze się w średniej temperaturze (między 150°C 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 jeden poziom wolny między blachami.

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

Pieczenie:

Nie piec mięs mniejszych niż 1 kg. Mniejsze kawałki 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 ciągu ostatnich 30 minut.

Można użyć łyżki aby sprawdzić, czy mięso się upiekło: jeśli po naciśnięciu mięsa łyżką daje się wyczuć opór oznacza to że, 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 ruszcie piekarnika, poniżej rusztu należy włożyć ociekacz do tłuszczu.

Abymięso było soczyste, po jego upieczeniu, zaleca się odczekać przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.

Abymniejszyć ilość dymu w piekarniku, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody do brytfanki. Aby ograniczyć zjawisko 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 tradycyjne oraz 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 | 165 | 60 | 1 | 2 | 80 ~ 175 | 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 |
| Mate 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 |
| Bufeczki | 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 |
| Bufeczki | 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 | | | | | | |
| Zapiekanek makaronowa | 2 | 200 | 2 (1 i 3)* | 175 | 40 ~ 50 | w foremce |
| Zapiekanek warzywna | 2 | 200 | 2 (1 i 3)* | 175 | 45 ~ 60 | w foremce |
| Quiches | 1 | 210 | 1 | 190 | 30-40 | w blasze |
| Lasagne | 200 | 25 | 2 | 2 | 200 ~ 35 | w foremce |
| Cannelloni | 200 | 25 | 2 | 2 | 200 ~ 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 |
| Gicz wieprzowa | 2 | 180 | 2 | 160 | 100-120 | 2 szt. |
| Jagnięcina | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 ~ 130 | Gicz |
| 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.

Grillowanie -


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

| 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 (pierś) | 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 |

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

Pieczenie na różnie

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

| TYP POTRAWY | Ilość |  | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|-------------|-------|---|------------------|---------------------------|
| Drób | 1000 | 2 | 250 | 50/60 |
| Pieczenie | 800 | 2 | 250 | 50/60 |

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 piekarnika 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 wanień/umywalek

Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szyby piekarnika ciepłą wodą z mydłem. W przypadku mocnego zabrudzenia wewnętrzonej 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 pęknięcie szyby.



Wyszczerbiona lub głęboko zadrapaną szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka pęknięcia 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. Oczyścić 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.

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

Akcesoria piekarnika oraz prowadnice blach

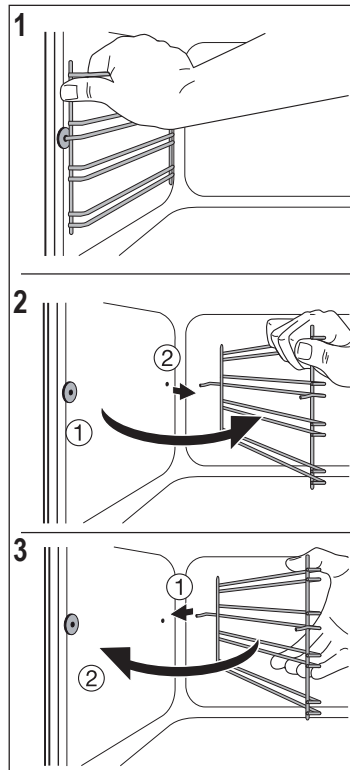
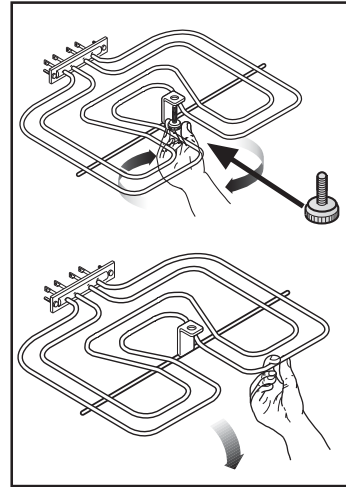
W celu ułatwienia czyszczenia ścianek bocznych można wyjąć prowadnice blach po prawej i lewej stronie piekarnika.

Demontaż prowadnic

Najpierw należy wyciągnąć ze ściany piekarnika przednią część prowadnicy, a następnie odczepić ją z tyłu (1, 2).

Montaż prowadnic

W celu zamocowania prowadnic należy najpierw umieścić zaczep w tylnym otworze montażowym następnie przedni zaczep umieścić w odpowiedniej pozycji z przodu i wcisnąć całość na miejsce (3). Do



czyszczenia prowadnic należy używać ciepłej wody z mydłem; uciążliwe zabrudzenia usuwa się dobrze zwilżoną myjką nasączoną mydłem. Następnie dobrze wypłukać i wytrzeć miękką szmatką.

Czyszczenie piekarnika

Przed czyszczeniem drzwiczek piekarnika należy je zdemontować z piekarnika.

Należy postępować w następujący sposób:

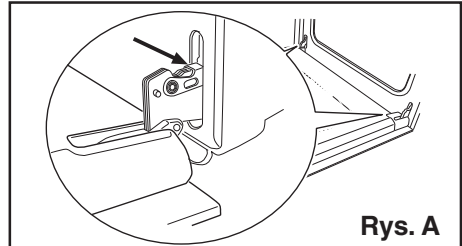
1. całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika;
2. odnaleźć zawiasy, na których drzwiczki są zawieszane na piekarniku (Rys. A);
3. odblokować i obrócić małe dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (Rys. B);
4. drzwi należy chwycić obiema rękami po bokach, a następnie powoli obrócić w kierunku piekarnika do położenia w połowie zamkniętego (Rys. C);
5. delikatnie wyjąć drzwiczki (Rys. C);
6. 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.

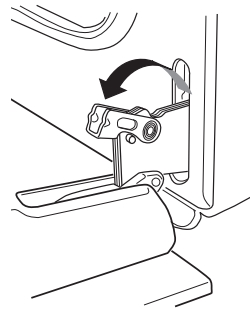
Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

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

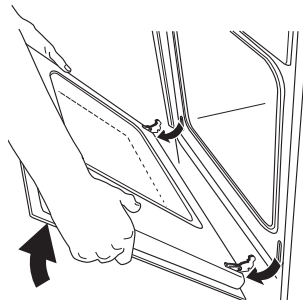
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściemych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania należy myć stosując się do tych samych zaleceń.



Rys. A



Rys. B



Rys. C



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

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

Wymiana oświetlenia piekarnika

Odłączenie urządzenia

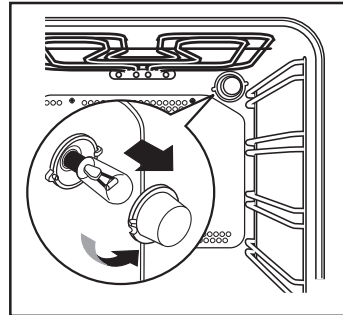
Jeśli to konieczne, wymienić żarówkę. Żarówka musi mieć następujące parametry:

- 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. Wykręcić spaloną żarówkę i wymienić ją na nową.
4. Z powrotem przykręcić szklany klosz i podłączyć zasilanie.



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. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie działa kontrolka temperatury piekarnika. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Wybrać temperaturę pokrętle termostatu. lub ◆ Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żadaną funkcję. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie działa oświetlenie piekarnika. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Wybrać temperaturę pokrętle 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. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie działa programator elektroniczny. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Sprawdzić instrukcje timera. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyświetlacz pokazuje "12.00". | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Ustawić godzinę (patrz rozdział "Ustawianie godziny"). |

Dane techniczne

Wartości znamionowe grzałek

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Dolna grzałka | 1000 W |
| Górna grzałka | 800 W |
| Pełna moc (górna+dolna grzałka) | 1800 W |
| Pieczenie konwekcyjne | 2000 W |
| Grill | 1650 W |
| Pełny Grill | 2450 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-400 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 |

Urządzenie może być podłączone do różnych płyt ceramicznych:

- **Płyty ceramiczne**

- Rodzaj: ZC 6685**

- Maksymalna moc 6500 W

- Rodzaj: ZC 6695**

- Maksymalna moc 6400 W

- Rodzaj: ZK 630**

- Maksymalna moc 7600 W

- Rodzaj: ZK 660**

- Maksymalna moc 6300 W

Napięcie zasilania (50 Hz) 230 V

Znamionowa moc grzewcza

- Piekarnik z płytą ceramiczną
9000 W - 8900 W - 10100 W - 8800 W

Instrukcje dla instalatora



Podane niżej wskazówki przeznaczone są wyłącznie dla wykwalifikowanego instalatora i mają za zadanie pomóc mu w precyzyjnym wykonaniu wszelkich czynności związanych z instalacją, montażem lub konserwacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zalecamy, aby wszystkie czynności związane z instalacją kuchenki były wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

umieścić pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą przetącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępnie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do wymaganego obciążenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zielono-żółty przewód ochronny nie może być przerwany przez przetącznik i powinien być o 2-3 cm dłuższy od przewodów fazy i zera. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby nie osiągał on w żadnym swoim punkcie temperatury wyższej o 50 °C od temperatury otoczenia.

Mogą być stosowane następujące rodzaje przewodów zasilających, uwzględniając odpowiedni odcinek przewodu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Podłączenie elektryczne

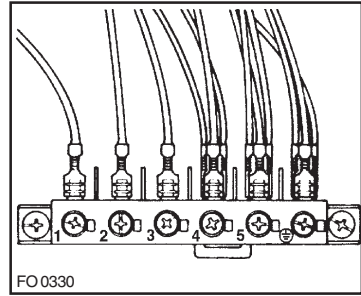
Przed dokonaniem podłączenia elektrycznego, należy dopilnować, aby:

- bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna były odpowiednie do całkowitego obciążenia elektrycznego piekarnika (patrz tabliczka znamionowa);
- domowa instalacja elektryczna posiadała skuteczne uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko lub przetącznik wielobiegunowy używane do celów podłączenia były łatwo dostępne po zabudowaniu piekarnika.

Urządzenie nie zostało wyposażone w elektryczny przewód zasilania, w związku z czym należy go podłączyć do przewodu zasilania ze standardową wtyczką, odpowiedniego do obciążenia elektrycznego przedstawionego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy włożyć do odpowiedniego gniazdka zasilającego w ścianie. Jeżeli chcą Państwo bezpośredniego podłączenia do sieci elektrycznej (zasilającej), należy

Przyłączenie do płytki zaciskowej

Piekarnik posiada łatwo dostępną 6-biegunową listwę zaciskową, której przewody połączeniowe (łączniki) zostały ustawione do pracy z trójfazowym napięciem 400 V z-przewodem zero (Rys. A). W przypadku sieci elektrycznej o innym napięciu, należy zmienić ułożenie przewodów połączeniowych na tabliczce zaciskowej, jak pokazano na schemacie (Rys. B). Przewód ochronny należy podłączyć do zacisku . Po podłączeniu przewodu zasilania do listwy zaciskowej, należy go przymocować zaciskiem.



Rys. A

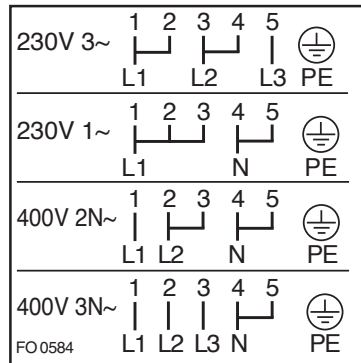
FO 0330

Podłączenie elektryczne do płyty

Piekarnik ten można podłączyć do płyt określonych w rozdziale „Dane techniczne”. Gniazdko do podłączenia płyty znajduje się u góry piekarnika. Płyty zostały wyposażone w przewody połączeniowe dla pól grzewczych oraz przewód ochronny; przewody te mają łączniki-wtykowe. Podłączenie płyty do piekarnika odbywa się przez włożenie-tych łączników do odpowiednich gniazdek piekarnika.

Wtyczka-do-gniazdko została zaprojektowana w sposób u n i e m o ż l i w i a j ą c y niewłaściwe-podłączenie.

i Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki nieprzestrzegania podanych reguł zapobiegających wypadkom.



Rys. B

FO 0584

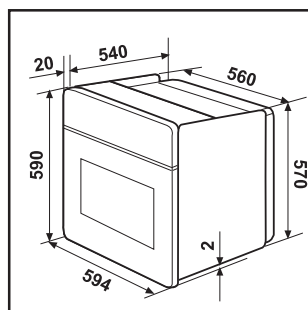
Instrukcje zabudowy

Aby zapewnić prawidłowe działanie zestawu do zabudowy, szafka kuchenna oraz wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary. Po włożeniu urządzenia, nie powinny pozostawać żadne otwarte przestrzenie, zaś urządzenie powinno być otoczone ze wszystkich stron przez meble kuchenne, aby zapobiec możliwości dotknięcia tych części piekarnika, które znajdują się pod napięciem. Wszystkie części zapewniające tego rodzaju zabezpieczenie, wszelkie płyty pokrywające (na przykład, jeżeli urządzenie jest zainstalowane przy końcu lub na początku blatu kuchennego) muszą być zamocowane w sposób uniemożliwiający ich usunięcie bez użycia narzędzi. Urządzenie może być ustawione w taki sposób, aby jego część tylna i bok znajdowały się w pobliżu wyższych urządzeń lub ścian. Natomiast drugi bok urządzenia musi być położony w pobliżu mebli lub urządzeń o tej samej wysokości.

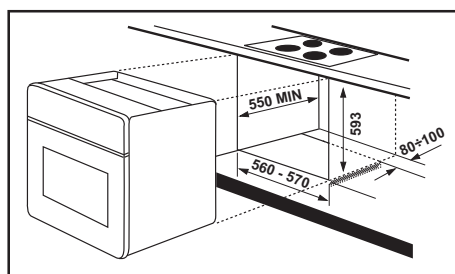
Wymiary piekarnika (Rys. A)

Instrukcje zabudowy

Przed przystąpieniem do zabudowy piekarnika, należy podłączyć go do płyty grzewczej (patrz odpowiedni rozdział). Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary (Rys. B).



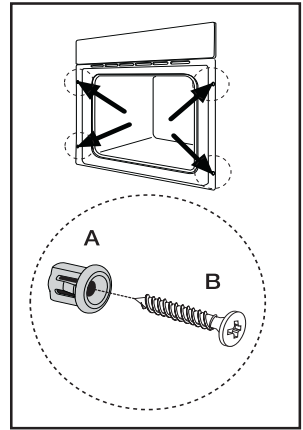
Rys. A



Rys. B

Mocowanie urządzenia do kredensu

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



Rys. C

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.

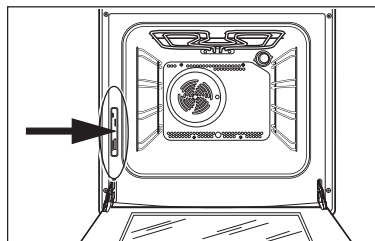
Electrolux Poland Sp. z o.o.ul. Kolejowa 5/701-217 Warszawa tel. 22 434 73 00

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.

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 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2, 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

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 | 39 |
| Описание изделия | 41 |
| Зоны управления таймером | 43 |
| Перед первым использованием духового шкафа | 46 |
| Электронный программатор | 47 |
| Эксплуатация духового шкафа | 52 |
| Таблица выпекания и жарения | 57 |
| Чистка и техническое обслуживание | 59 |
| Если что-то не работает | 62 |
| Технические данные | 64 |
| Указания для установщика | 65 |
| Инструкции по встраиванию | 67 |
| Гарантия/сервисная служба | 68 |
| Европейская Гарантия | 68 |

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);
 - **2004/108** (Директива по электромагнитной совместимости);
- с последующими модификациями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.

Viale Bologna, 298. 47100 FORLI (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.

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 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.
- 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.
- 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 (даже если подключен к электрической варочной панели) предназначен для работы от одно-, двух- или трехфазной сети 230 В с нейтральным проводником.
- Подключение к многофазной сети (400 В) без нейтрального проводника может привести к поломке печи и подключенной варочной панели.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего стекло может лопнуть.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.
- Вносить изменения любого типа в прибор или в его спецификации - опасно.

Безопасность детей


- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться им и играть им - опасно.
- Не позволяйте детям приближаться, когда духовой шкаф работает. К тому же, после выключения духовой шкаф 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

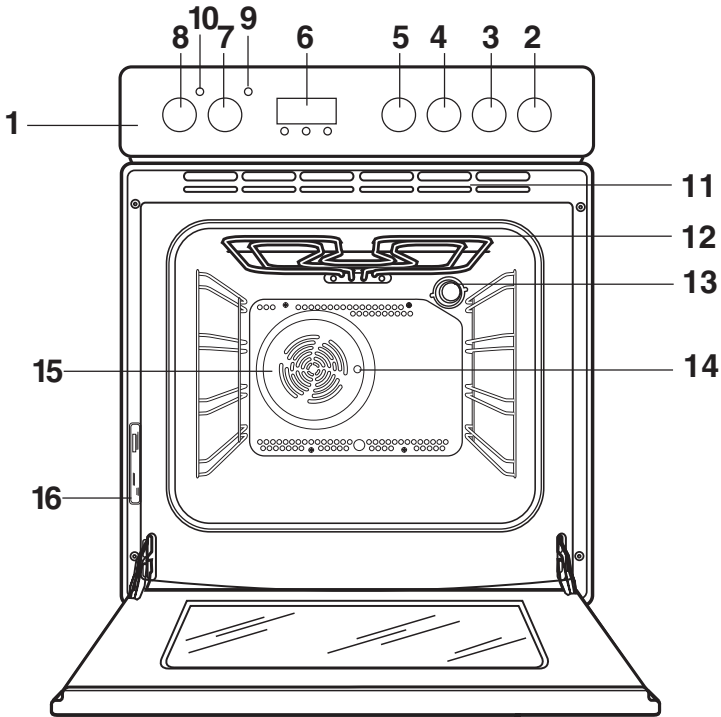
- В случае необходимости проверки и (или) ремонта, данные работы должны выполняться департаментом обслуживания изготовителя или авторизованной изготовителем сервисной службой; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь отремонтировать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



Символ  на самом изделии или

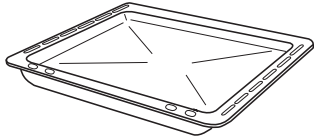
его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Поэтому оно должно быть передано в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете защите окружающей 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

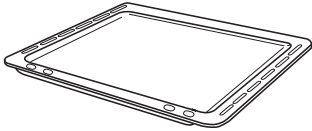


- | | |
|---|---|
| <p>1. Панель управления</p> <p>2. Ручка управления передней правой конфорки</p> <p>3. Ручка управления задней правой конфорки</p> <p>4. Ручка управления задней левой конфорки</p> <p>5. Ручка управления передней левой конфорки</p> <p>6. Электронный программатор</p> <p>7. Ручка выбора режима духового шкафа</p> <p>8. Ручка термостата духового шкафа</p> | <p>9. Индикаторная лампочка включения</p> <p>10. Индикаторная лампочка термостата</p> <p>11. Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора</p> <p>12. Грель</p> <p>13. Лампочка освещения духового шкафа</p> <p>14. Отверстие для вращающегося вертела</p> <p>15. Конвекционный вентилятор</p> <p>16. Табличка с техническими данными</p> |
|---|---|

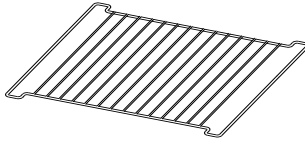
Принадлежности духового шкафа



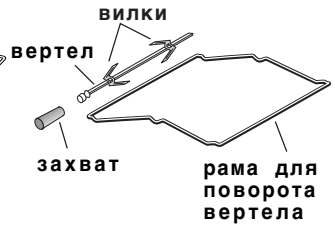
Противень для сбора жира



Противень для выпечки



Решетка с защитой от опрокидывания

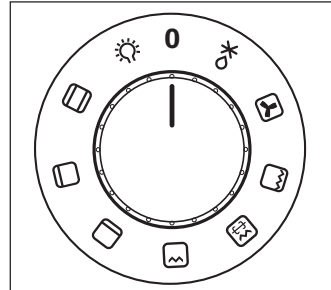


Вертел

Панель управления

Ручка выбора режима духового шкафа

- 0 Духовой шкаф выключен
- ☼
⦿ Размораживание - Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.
- ☼
☼ Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов
- ☼
☼ Полный гриль - В этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов.
- ☼
☼ Вертел гриля - может использоваться для нанизывания и жаренья больших кусков мяса, кебабов или небольших кусочков мяса
- ☼
☼ Только внутренний элемент гриля - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов
- ☼
☼ Нижний нагревательный элемент - Тепло поступает только снизу духового шкафа
- ☼
☼ Верхний нагревательный элемент - Тепло поступает только сверху духового шкафа
- ☼
☼ Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа
- ☼
☼ Индикаторная лампочка освещения духового шкафа - Эта лампочка загорается даже, если не задан режим приготовления.



Индикаторная лампочка включения

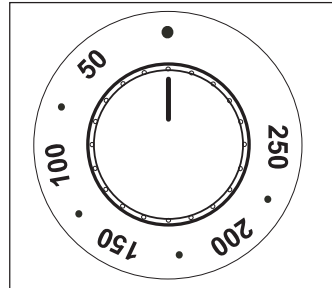
Индикатор включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа.

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

Этот вентилятор предназначен для охлаждения духового шкафа и панели управления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор может продолжать работать для охлаждения регуляторов. Это совершенно нормальное явление.



Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур, или если духовой шкаф использовался в течение короткого периода времени.

Ручки управления конфорками

Ручки управления конфорками находятся на панели управления духового шкафа. Мощность конфорок регулируется с помощью 7-позиционного переключателя:

0 = Выкл.

1 = Минимум

3 = Максимум

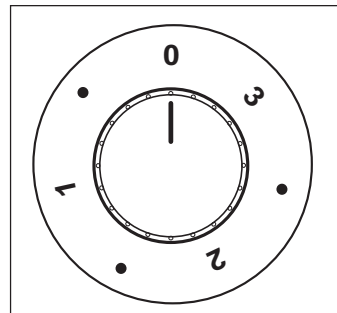
Промежуточные позиции соответствуют различным ступеням увеличения мощности нагрева.

Двухконтурная зона нагрева (если имеется)

Если Вы хотите одновременно включить обе зоны нагрева, установите ручку управления в положение максимального нагрева (3), а затем поверните ее на символ "0". Вы услышите щелчок. С этого момента 2 контура работают вместе. Затем вы можете отрегулировать мощность зоны нагрева, поворачивая ручку управления против часовой стрелки.



Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. при их перегреве возможно возгорание.



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.



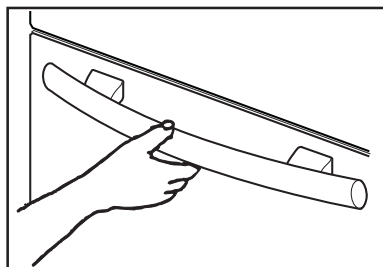
1. Переведите переключатель режимов духового шкафа на режим .
2. Установите ручку управления термостата на 250.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Данную процедуру нужно повторить

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

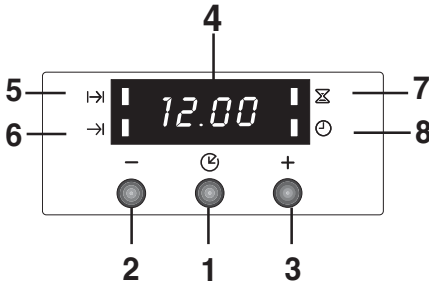
i После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем смочите мягкую тряпочку теплой водой с мягким моющим средством и протрите полость духового шкафа.






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



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

Электронный программатор



1. Кнопка выбора режима 
2. Клавиша уменьшения “-”
3. Клавиша увеличения “+”
4. Дисплей
5. Контрольный индикатор “Продолжительность приготовления” 
6. Контрольный индикатор “Окончание приготовления” 
7. Контрольный индикатор “Таймер” 
8. Контрольный индикатор “Время суток” 




Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток.

Однако духовой шкаф можно эксплуатировать и без задания какой-либо программы.




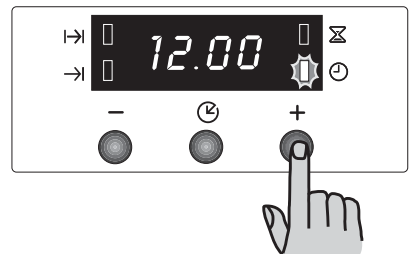
В случае сбоя электропитания все заданные параметры (время суток, программные установки или параметры работающей программы) отменяются. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуются снова установить часы и таймер.

Установка времени суток



При включении питания или после сбоя электропитания на дисплее  начинает мигать на дисплее.

Установка текущего времени суток:

1. Нажмите кнопку “+” или же “-”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: индикатор времени суток  погаснет и на дисплее появится заданное время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.




Регулирование показаний времени суток:

1. Нажимайте кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать функцию “Время суток”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.
Новую установку времени суток можно произвести только в том случае, если ни один из автоматических режимов (“Продолжительность приготовления”  или “Окончание приготовления”) не был задан.

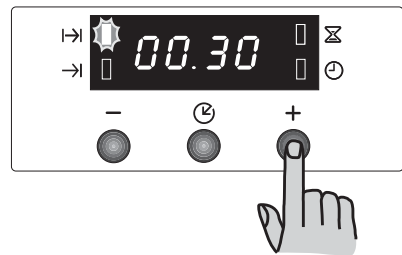
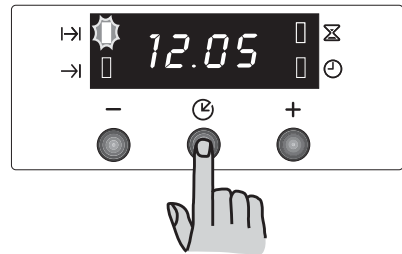
Режим “Продолжительность приготовления”

Данная функция обеспечивает автоматическое выключение по истечении запрограммированного времени приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать продолжительность приготовления продукта:



1. Нажмите кнопку “+” или же “-”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор “Продолжительность приготовления”  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.
3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.





ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена заданной продолжительности приготовления продукта:


1. Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится время, остающееся до окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

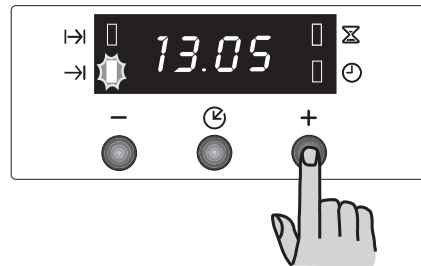
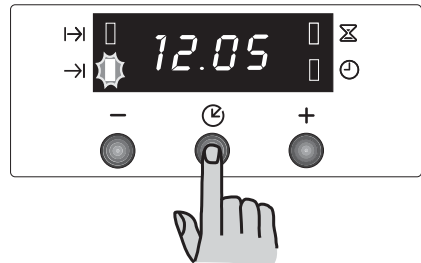
Режим “Окончание приготовления”

С помощью этого режима вы можете устанавливать автоматическое выключение духового шкафа при наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите

кнопку  несколько раз подряд и выберите режим “Окончание приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать время окончания приготовления продукта:

1. Нажмите кнопку “+” или же “—”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор “Окончание приготовления”  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.




3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.


Отмена заданного времени окончания приготовления продукта:


1. Нажимая кнопку , выберите режим “Окончание приготовления”. Соответствующий индикатор $\rightarrow|$ начнет мигать, и на дисплее отобразится заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не отобразится текущее время суток. Программатор выдаст звуковой сигнал и индикатор погаснет.

о м б и н и р о в а н н о е использование режимов “Продолжительность приготовления” $| \rightarrow |$ и “Время окончания приготовления” $\rightarrow |$

Функции “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” можно использовать одновременно в тех случаях, когда необходимо задать режим автоматического включения и выключения духового шкафа в процессе работы.

1. В режиме “Продолжительность приготовления” $| \rightarrow |$ (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте нужную продолжительность приготовления продукта. Затем

нажмите кнопку  : заданное время приготовления отобразится на дисплее.




- В режиме “Время окончания приготовления”  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте время окончания приготовления продукта.

Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится текущее время суток. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.



“Режим “Таймер”

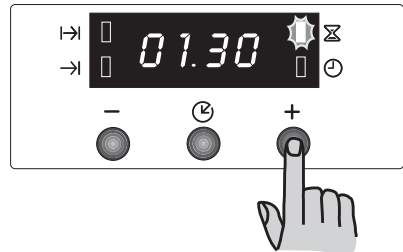
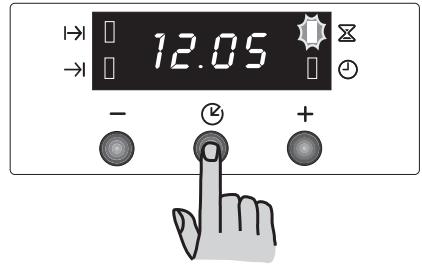
По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но работающий духовой шкаф после этого не выключится.

Установка таймера:

- Нажимая кнопку , выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать.
- Затем нажимайте кнопку “+” или же “-” (максимальные значения: 2 часа, 30 минут).
- После установки параметров подождите 5 секунд: индикатор “Таймер”  загорится.
- По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать и сработает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена установки таймера:

- Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать и на дисплее отобразится оставшееся время.
- Нажимайте кнопку “-” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.



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.



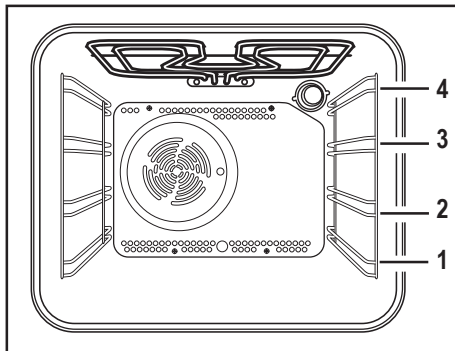
Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.



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.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток, в поставку включены две решетки. 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 передается 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 приступать 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 решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

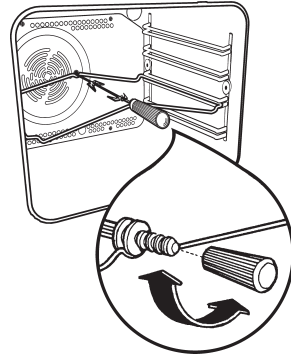
Нагревательный элемент гриля управляется термостатом. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.


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 регулятор режимов приготовления на символ , а ручку термостата - на "250"
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.

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.

Размораживание

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

Удостоверьтесь, что регулятор термостата находится в положении "Выкл."

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.

Таблица выпекания и жарения

Традиционное приготовление -




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.


Приготовление на гриле -


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

| 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 |

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

Приготовление на вертеле

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

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

Чистка и техническое обслуживание



Перед любой чисткой выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Данный прибор нельзя чистить струйным парочистителем или парочистителем 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.

Направляющие и держатели направляющих

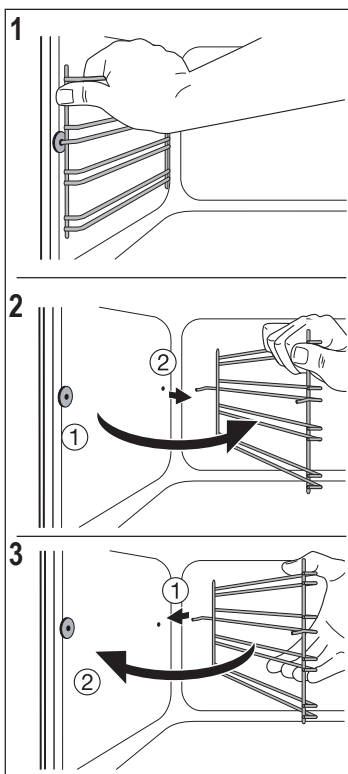
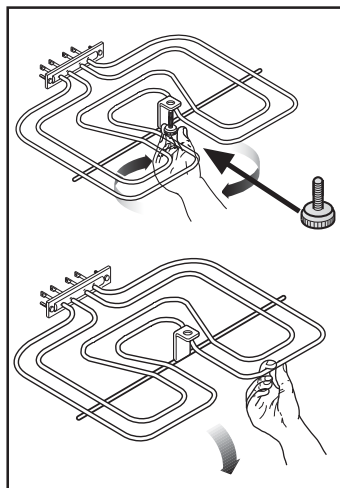
Для удобства чистки стенок духового шкафа можно снять направляющие для противней, расположенные на его левой и правой стенках.

Снятие направляющих

Вначале оттяните переднюю часть направляющей от стенки духового шкафа, а затем отсоедините ее заднюю часть (1, 2).

Установка направляющих

При установке направляющей сначала закрепите ее заднюю часть, а затем надавите на ее переднюю часть так, чтобы она встала



на место (3). Для чистки направляющих опустите их в теплый мыльный раствор; устраните стойкие загрязнения с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

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.

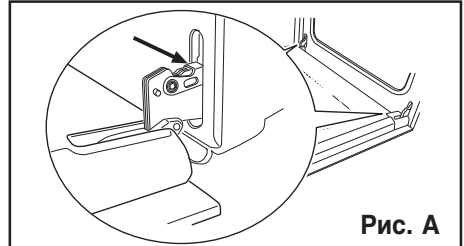


Рис. А

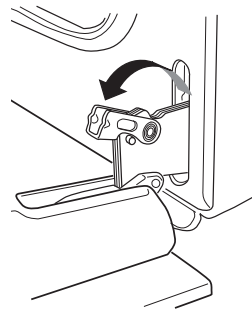


Рис. В

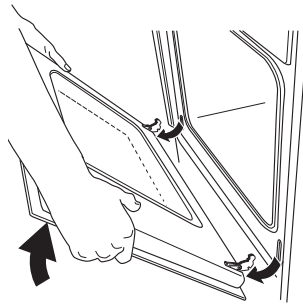


Рис. С

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 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

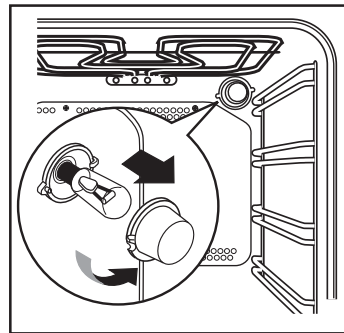
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- 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.



Если что-то не работает

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в Сервисный центр компании Zanussi, 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. |
| <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. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Электронный программатор не работает. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, соблюдены ли инструкции по обращению с таймером. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Дисплей показывает “12.00”. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Установите текущее время суток (см. раздел “Установка времени суток”). |

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 | 2000 Вт |
| Гриль | 1650 Вт |
| Полный Гриль | 2450 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-400 В |

Размеры ниши

| | |
|------------------------|------------|
| Высота при встраивании | |
| п од столешницей | 593 мм |
| при встраивании | |
| в колонну | 580 мм |
| Ширина | 560-570 мм |
| Глубина | 550 мм |

Духовой шкаф

| | |
|------------------------|--------------|
| Высота | 335 мм |
| Ширина | 560 - 570 мм |
| Глубина | 400 мм |
| Емкость духового шкафа | 53 л |

Данное изделие можно подключать к различным керамическим варочным панелям:

- **Керамические панели**

- **Тип: ZC 6685**

- Максимальная поглощаемая мощность 6500 Вт

- **Тип: ZC 6695**

- Максимальная поглощаемая мощность 6400 Вт

- **Тип: ZK 630**

- Максимальная поглощаемая мощность 7600 Вт

- **Тип: ZK 660**

- Максимальная поглощаемая мощность 6300 Вт

Напряжение питания (50 Гц) 230 В

- **Номинальная мощность нагрева**

- Шкаф с керамической панелью 9000 Вт - 8900 Вт - 10100 Вт - 8800 Вт

Указания для установщика



Нижеприведенные инструкции предназначены специально для квалифицированного установщика с тем, чтобы помочь выполнять операции по установке, регулировке и техобслуживанию надлежащим образом и в соответствии с действующими нормативными положениями. Настоятельно рекомендуем выполнять все операции по установке духового шкафа силами квалифицированного персонала в соответствии с действующими нормами и правилами.

прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Переключатель не должен прерывать желто-зеленый провод заземления, который должен быть на 2-3 см длиннее фазового и нулевого проводов. Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

В качестве сетевого шнура должен использоваться специальный кабель соответствующего сечения, который Вы можете приобрести в сервисном центре: обращайтесь за ним в сервисный центр.

Э л е к т р и ч е с к о е подключение

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- сетевой предохранитель и домашняя электропроводка соответствуют полной электрической мощности духового шкафа (см. табличку с техническими данными);
- электропроводка в Вашей квартире имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам;
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки духового шкафа.


Духовой шкаф поставляется без сетевого шнура, поэтому Вам будет нужно подключить к ней кабель со стандартной вилкой, параметры которой должны соответствовать полной электрической мощности прибора, указанной на табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между

Подсоединение к клеммной колодке

Плита оснащена легко доступной 6-полюсной клеммной колодкой, переключки (параллельные соединения) на которой уже установлены таким образом, что они соответствуют подключению к трехфазной сети электропитания напряжением 400 В с нулевым проводом (Рис. А). При наличии другого напряжения сети переключки на клеммной колодке должны быть установлены так, как показано на схеме (Рис. В). Провод заземления должен быть подключен к клемме . После подсоединения сетевого шнура к клеммной колодке закрепите его хомутом.

Электрическое подключение к варочной панели

Данный электроприбор можно подключить к варочным панелям, перечисленным в разделе "Технические данные". Розетка для подключения к панели расположена наверху корпуса шкафа. В комплект варочных панелей входят соединительные провода и кабель заземления; на них имеются соответствующие вилки. Подключение варочной панели к шкафу выполняется посредством включения такой вилки в соответствующую розетку шкафа. Соединение-вилка-розетка устроено так, чтобы исключить ошибку при подключении.

 **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

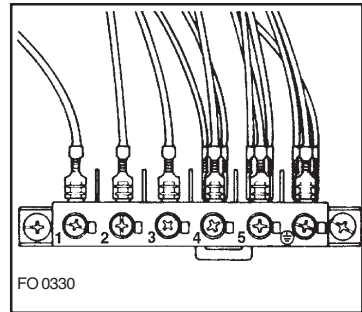


Рис. А FO 0330

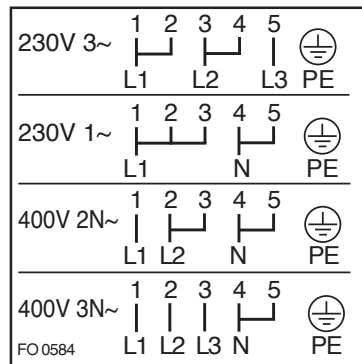


Рис. В FO 0584

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения правильной работы встраиваемого прибора кухонная мебель и выполненная в ней выемка для встраивания должны иметь соответствующие размеры. После того, как духовой шкаф установлен, он должен быть полностью закрыт кухонной мебелью для предотвращения возможности случайного касания его частей, находящихся под напряжением. Все части, обеспечивающие такую защиту, включая любую закрывающую панель (например, если духовой шкаф установлен с краю кухонной стойки), должны быть прикреплены так, чтобы снять их можно было только с помощью инструмента. Данный духовой шкаф может быть установлен так, чтобы его задняя часть и одна из боковых стенок прилегали к стенам кухни или другому электробытовому прибору большей высоты. Другая стенка духового шкафа, наоборот, должна прилегать к мебели или стенке другого электробытового прибора равной высоты.

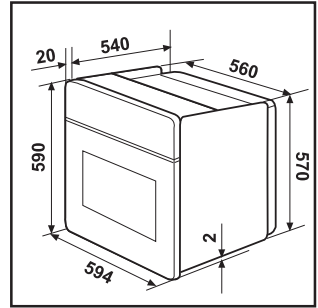


Рис. А

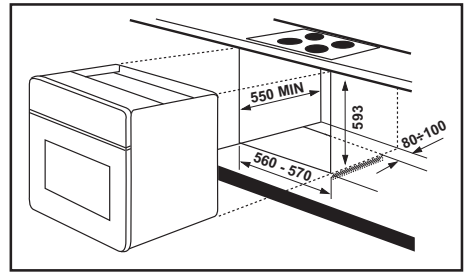


Рис. В

Размеры духового шкафа (Рис. А)

Инструкции по встраиванию

Перед встраиванием в нишу соедините духовой шкаф с варочной панелью (см. соответствующий раздел настоящего Руководства). Для обеспечения беспрепятственного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры (Рис. В).

Крепление прибора к мебели

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

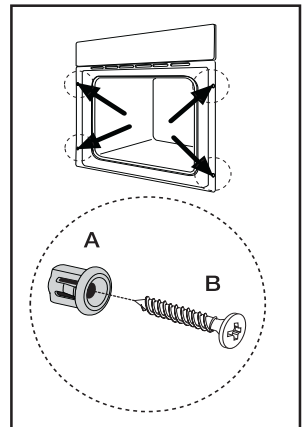
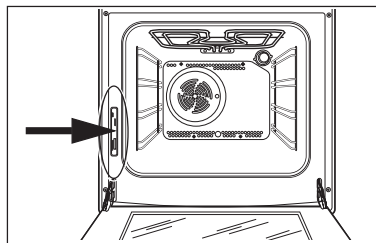


Рис. С

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.




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/Belgié/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

www.electrolux.com

www.zanussi.ru