



Инструкция по эксплуатации

Электроплита
ЕКС60752

We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Оглавление

Безопасность	4
Установка	6
<i>Изменение высоты цоколя</i>	6
<i>Регулировка по горизонтали</i>	7
<i>Защита от опрокидывания</i>	8
<i>Электрические подключения</i>	9
<i>Декоративная панель цоколя</i>	9
Функции безопасности	10
<i>Защита от детей</i>	10
<i>Блокировка функций</i>	10
<i>Вентилятор охлаждения</i>	11
<i>Замок дверцы</i>	11
Описание изделия	12
<i>Плита</i>	12
<i>Духовой шкаф</i>	12
Перед первым использованием	13
<i>Установка текущего времени</i>	14
<i>Прогрейте пустую духовку</i>	14
<i>Съемные телескопические направляющие</i>	15
Эксплуатация стеклокерамической плиты ..	17
<i>Сенсорная панель</i>	22
<i>Функции сенсорной панели</i>	23
<i>Таймер</i>	28
<i>Автоматическое аварийное выключение</i>	28
<i>Сигнал часов</i>	30
<i>Блокировка/разблокировка сенсорного поля</i>	31
Эксплуатация духового шкафа	32
<i>Функции духового шкафа</i>	32
<i>Дисплей духового шкафа</i>	33
<i>Выбор функций духового шкафа</i>	34
<i>Другие функции</i>	40
<i>Аварийное выключение духового шкафа</i>	40
<i>Практические советы</i>	41
Чистка и уход	48
<i>Чистка плиты</i>	48
<i>Чистка стеклокерамической поверхности</i>	49
<i>Чистка духового шкафа</i>	51
Технические данные	59
<i>Европейская гарантия</i>	60
Советы и рекомендации	61
Проблемы и способы их устранения	63
Утилизация	64

Безопасность

Прогресс в сфере кухонных плит происходит очень быстро. Вы не можете всегда пользоваться новой плитой таким же способом, каким пользовались старой. Поэтому Вам необходимо внимательно прочитать данные инструкции и ознакомиться с новым прибором и его работой. Плита предназначена для нормальной бытовой эксплуатации. Пожалуйста, обращайтесь к нам, если у Вас есть вопросы по эксплуатации плиты. Вы найдете наш адрес и телефон в главе “Обслуживание”.



Текст, отмеченный ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИМ ТРЕУГОЛЬНИКОМ, касается Вашей безопасности. ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЙ ТЕКСТ КАК МОЖНО ВНИМАТЕЛЬНЕЕ, так чтобы не нанести травм себе или другим, а также, чтобы не повредить плиту.

Распаковка

Проверьте, находится ли плита в хорошем состоянии и не повреждена ли она. В случае если во время транспортировки нанесено какое-либо повреждение, сообщите об этом как можно скорее Вашему дилеру. При прямых поставках о любых повреждениях при транспортировке следует сообщать в Сервисный центр в течение семи дней соответственно спецификации груза. Упаковочный материал может быть переработан. Обратитесь в соответствующие местные службы, если Вы не знаете, как его утилизировать.

Не забудьте удалить всю упаковку изнутри духового шкафа перед его первым использованием.

Установка

Любая работа, связанная с плитой, должна выполняться квалифицированным специалистом. Любая выполненная неквалифицированным лицом работа может привести к нештатной работе электроприбора и личным травмам и/или повреждению электроприбора.

Для плит с сетевой вилкой: Убедитесь, что вилка вставлена полностью в сетевую розетку.

Плита достаточно тяжела. Края и углы, коснуться которых невозможно во время обычной эксплуатации, могут оказаться острыми. При передвижении плиты наденьте рукавицы.

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ должна быть установлена таким образом, чтобы не допустить опрокидывания плиты в случае чрезмерной нагрузки.

ВНИМАНИЕ! Не ставьте плиту на дополнительную подставку или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск ее опрокидывания!

Безопасность детей

Дети по натуре любознательны и интересуются многими вещами, в том числе и плитами. В интересах безопасности мы обязаны упомянуть несколько рекомендаций, которые следует соблюдать, если у Вас есть дети, или они к Вам приходят:

С обеих сторон плиты должно оставаться свободное пространство размером, по крайней мере, 40 см (16 дюймов).

Если у вас имеется ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ Вашей плиты, его необходимо подключить. БЛОКИРОВКА ДВЕРИ также должна функционировать надлежащим образом.

Ни в коем случае не позволяйте детям пользоваться острым скребком.

Вы можете разрешать детям помогать Вам с плитой, но Вы должны им объяснить, что кастрюли и сковороды, поверхность плиты и духовой шкаф сильно нагреваются и остаются горячими еще некоторое время после использования. ПРИКОСНОВЕНИЕ К НИМ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ОЖОГИ.

Порядок эксплуатации

Ни в коем случае не пользуйтесь стеклокерамической панелью, если та треснула. При кипении или во время чистки жидкость может проникнуть внутрь – до электрических деталей под напряжением. Отключите плиту от

электросети и обратитесь для ремонта в Сервисный центр.

Никогда не кладите на плиту металлические предметы, такие как крышки, ножи и ложки. Если конфорка включена по ошибке, они могут раскалиться.

Ни в коем случае не оставляйте фритюрницу, разогретый жир, парафин или иной легковоспламеняющийся материал без присмотра. В случае пожара переведите ручки управления плиты в положение ВЫКЛ. и отключите вентилятор. ТУШИТЕ ПОЖАР С ПОМОЩЬЮ КРЫШКИ КАСТРЮЛИ, ни в коем случае не применяйте воду.

Пользуйтесь только кастрюлями, предназначенными для индукционных плит или духовых шкафов.

Проверьте дно кастрюль и сковород. Сковороды с выгнутым наружу дном склонны к деформированию на стеклокерамической плите.

Следите за тем, чтобы плита была выключена, когда она не используется. Все ручки должны быть повернуты на ноль.

Внимание! Ни в коем случае не помещайте внутрь духового шкафа алкоголь или иные субстанции, могущие вызвать образование взрывоопасных паров, что может привести к пожару или взрыву.

Пользоваться стеклокерамической панелью следует с максимальной осторожностью. Например, пламя от бренди или иного алкоголя может привести к возгоранию остатков жира в вытяжном вентиляторе и вызвать серьезный пожар. Кроме того, пламя и горящий жир могут причинить людям травмы.

Не держите в ящичке для хранения химикаты или чистящие средства.

Чистка

Держите стеклокерамическую поверхность плиты и духовой шкаф в чистоте. Брызги жира и прочих веществ могут при перегреве вызвать задымление, что также небезопасно для здоровья.

Сразу после использования (пока стеклокерамическая поверхность плиты еще не остыла) следует удалить скребком



остатки сахара или других выкипевших продуктов с высоким содержанием сахара, например, мармелад, так же как и расплавившийся пластик или алюминиевую фольгу, с тем, чтобы не допустить повреждения стеклокерамической плиты. Будьте осторожны, лезвие скребка очень острое.

Обслуживание и уход

Перед тем, как заменить перегоревшую лампочку в духовом шкафу, поверните все ручки на ноль.

Работы по техобслуживанию и ремонту должны проводиться авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части.

По окончании срока службы прибора

 Символ  на приборе или его упаковке указывает, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

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.

Установка



Любые требуемые для плиты работы должны выполняться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ**. Плита достаточно тяжела. Края и углы, коснуться которых невозможно во время обычной эксплуатации, могут оказаться острыми. При **ПЕРЕДВИЖЕНИИ** ПЛИТЫ **НАДЕНЬТЕ РУКАВИЦЫ**.

При поставке плита отрегулирована так, что подходит для рабочего стола высотой 900 мм (35.4 дюймов). Плита оборудована регулируемым цоколем. Высоту его можно изменить так, что плита будет подходить для рабочего стола высотой от 848 мм до 933 мм.

При установке плиты будьте внимательны, чтобы не заблокировать вентиляционные отверстия (позади плиты и на верху сзади крышки), плита не должна находиться под кафельной кромкой и подобными выступами.

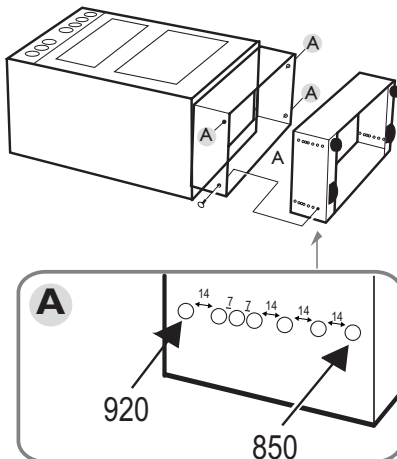
По обеим сторонам от плиты должно быть оставлено свободное место (см. главу “Безопасность”).

Убедитесь, что при передвижении плиты сетевой кабель не поврежден.

Регулировка высоты цоколя

Если Вы хотите отрегулировать высоту, пожалуйста, перед началом работы прочитайте следующие указания.

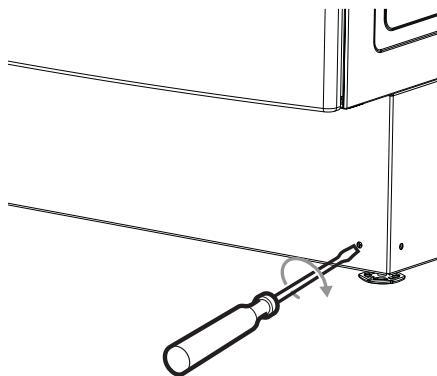
- 1 Осторожно положите плиту (см. рисунок). Воспользуйтесь, например, полистиролом из упаковки, положив его на пол под плиту. Не забудьте положить защитные прокладки под нижние задние углы плиты, для того чтобы не испортить пол.
- 2 Отвинтите винты А (4 винта, см. рисунок). Немного вытяните внутренний цоколь, только если хотите изменить его высоту. Потяните фиксаторы, на которых закреплены колесики и ножки. ПРИМЕЧАНИЕ! Будьте осторожны, под плитой есть острые углы.
- 3 Завинтите винты А обратно в одно из отверстий для выступа высотой 850-920 мм (33,4-36,2 дюймов). Расстояние между отверстиями может быть от 7 мм (0,28 дюймов) до 14 мм (0,51 дюймов) (см. рисунок а).
- 4 Поставьте плиту вертикально и подключите ее к сети. Установите плиту на место и проверьте, что она совершенно горизонтальна, перед тем, как закрепить защитные приспособления.



Горизонтальное выравнивание

Плита должна стоять горизонтально, например, для того, чтобы масло равномерно растекалось по сковороде. Чтобы проверить горизонтальность плиты, положите на стеклокерамическую панель уровень или сковороду с водой.

При необходимости регулировочными колесиками и ножками можно отрегулировать плиту в пределах 15 мм (0,6 дюймов). Для регулировки задних колесиков можно воспользоваться отверткой, а для передних ножек – разводным ключом.



Защита от опрокидывания



Необходимо оборудовать плиту защитой от опрокидывания, для того чтобы предотвратить опрокидывание плиты в случае чрезмерных нагрузок.

Защита от опрокидывания работает, только когда плита стоит на своем месте.

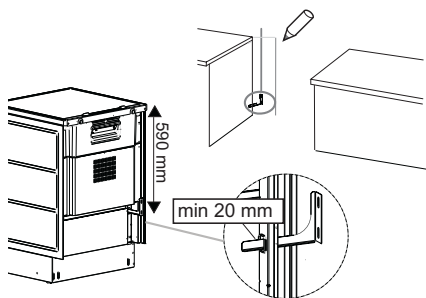
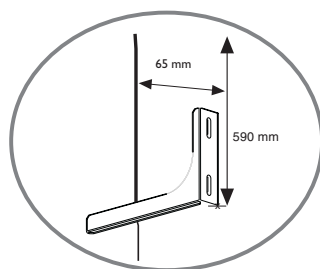
КАК ЗАФИКСИРОВАТЬ ЗАЩИТУ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ НА ПЛИТЕ:

- 1 Перед установкой защиты от опрокидывания убедитесь, что плита корректно отрегулирована по высоте и выровнена по горизонтали (см. страницу 7).
- 2 Проведите линию на стене от края стеклокерамической поверхности вниз до пола (см. рисунок).
- 3 Защита от опрокидывания должна быть прикреплена с левой стороны. Измерьте, где должна находиться защита от опрокидывания - в 590 мм (23,2 дюйма) от края плиты и в 65 мм (2,5 дюйма) от стены или шкафа; плотно привинтите к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры.

Проверьте, что поверхность за плитой является ровной. Если за краем плиты есть кафель или выступы, необходимо оставить между защитой от опрокидывания и стеной зазор указанного размера. Это необходимо для того, чтобы защита от опрокидывания правильно прилегла к плите и “работала” как следует.

Проверьте, чтобы защита от опрокидывания входила, как минимум, на 20 мм в отверстие сзади плиты, когда она уже установлена на место (см. иллюстрацию).

ПРИМЕЧАНИЕ! Если расстояние между частями кухонного стола больше, чем ширина плиты, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



Электрические подключения



Любые необходимые для плиты работы должны выполняться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ**. Любая выполненная неквалифицированным лицом работа может привести к нештатной работе электроприбора и личным травмам и/или повреждению электроприбора.

В схему подключения должно входить устройство, обеспечивающее отключение всех полюсов оборудования, с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Это требование должно быть удовлетворено с целью обеспечения безопасности.

Требования по напряжению и мощности сети указаны на табличке технических данных. Сзади плиты прикреплена схема подключения.

Декоративная панель (опция)



ПРИМЕЧАНИЕ! Будьте осторожны, устанавливая декоративную панель. Края и углы, коснуться которых невозможно во время обычной эксплуатации, могут оказаться острыми.

ПРИМЕЧАНИЕ! ПОДХОДИТ ТОЛЬКО К ПЛИТАМ ВЫСОТОЙ 900 мм (35,5 дюймов).

Перед началом эксплуатации снимите защитную пленку.

- 1 Выньте ящичек из плиты, подняв его вверх по диагонали, а затем выдвиньте его до конца.
- 2 Прикрепите декоративную панель к цоколю (просто придавите до щелчка, инструменты не нужны).
- 3 Установите обратно ящичек для хранения.

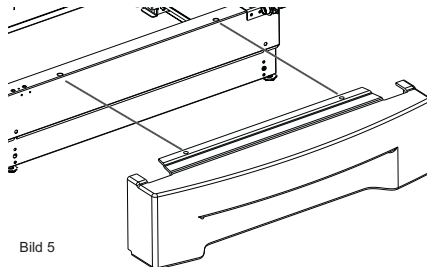


Bild 5

Меры обеспечения безопасности

Блокировка функций

Применяется в качестве предохранительного средства для предотвращения несанкционированного использования плиты.

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ ФУНКЦИЙ

1. Нажмите выключатель питания




2. Нажимайте до появления

звукового сигнала

3. Затем нажмите на символ опции



Теперь блокировка функций включена.

 высвечивается на дисплее, если плита включена. SAFE высвечивается на дисплее духового шкафа, если он включен.



ОТКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ ФУНКЦИЙ

1. Нажмите выключатель питания



2. Нажимайте до появления

звукового сигнала

3. Затем нажмите на символ опции



Дисплей погаснет, и блокировка функции будет отключена. Плита выключается автоматически через несколько секунд.



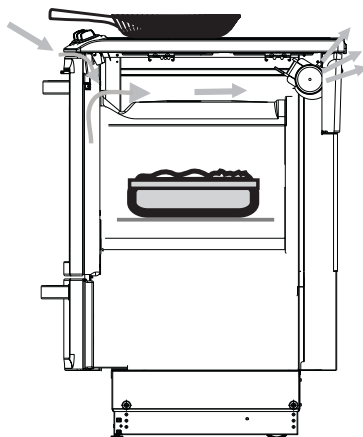
Вентилятор охлаждения

Плита оборудована вентилятором охлаждения.

Назначение вентилятора – не давать изделию слишком нагреваться.

При использовании духового шкафа вентилятор охлаждения включается автоматически. Если используется только плита, включение вентилятора откладывается.

После выключения плиты вентилятор автоматически прекращает работу, как только температура в духовом шкафу снизится до 120°C.



Замок дверцы

Замок дверцы нужен, чтобы детям было труднее ее открыть. При поставке дверца заперта, но при необходимости блокировку можно деактивировать.

ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ

Передвиньте фиксатор вправо, если Вы хотите открыть дверцу.

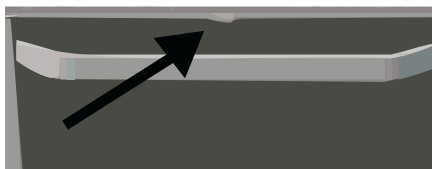
ОТСОЕДИНЕНИЕ ФИКСАТОРА

Проверьте, что духовой шкаф не горячий!

Подвиньте фиксатор вправо, поднимите и еще немного подвиньте вправо, и после этого еще поднимите его левый край.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ФИКСАТОРА

Подвиньте фиксатор вправо и вниз.



Описание изделия

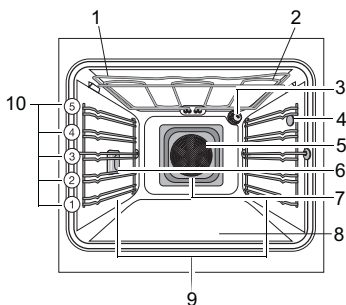
Плита

- 1 Керамическая плита
- 2 Панель управления
- 3 Духовой шкаф
- 4 Ящичек для хранения принадлежностей
- 5 Цоколь



Духовой шкаф

- 1 Верхний нагревательный элемент
- 2 Нагревательный элемент
- 6 Подсветка духового шкафа, 40 Вт
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Жировой фильтр
- 6 Подсветка духового шкафа, 25 Вт
- 7 Вентилятор нагревательного элемента
- 8 Нижний нагрев
- 9 Съёмные направляющие решёток духового шкафа
- 10 Положения решёток



Перед первым использованием

Установка текущего времени

После включения духового шкафа начинает мигать символ часов ⌚ до тех пор, пока вы не установите время на часах.

УСТАНОВИТЕ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:

- 1 Для установки точного времени нажмите \uparrow или \downarrow .
- 2 Для изменения уже установленного времени нажмите Вкл/Выкл ⏻. Затем нажимайте до появления мигания. \leftarrow далее ⌚ следуйте инструкциям альтернативы 1.

Примерно через 5 секунд часы прекращают мигать и время выводится на дисплей.

теперь Вы можете пользоваться плитой.

Время можно изменить только в том случае, когда не включена защита от детей, не задано время функций “Продолжительности приготовления” \rightarrow , не активирована

функция “Выключить часы” \rightarrow или любая другая функция духового шкафа.















Прогрейте пустой духовой шкаф



Не оставляйте детей без присмотра!
Плита становится очень горячей.
Не забудьте удалить весь упаковочный материал изнутри духового шкафа.

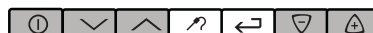
Перед первым использованием духовой шкаф необходимо прокалить. Это делается следующим образом:

- 1 Откройте дверцу духового шкафа и выньте все аксессуары из его камеры.
- 2 Включите духовой шкаф .
Выберите горячий воздух  с помощью  или . Задайте температуру 200°C. Температуру можно изменить с помощью  и . Дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- 3 Оставьте духовой шкаф включенным в таком положении приблизительно на один час.
- 4 Поверните на максимум функцию гриля  с помощью  или . Задайте температуру 200°C. Температуру можно изменить с помощью  и . Дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- 5 Оставьте духовой шкаф в этом состоянии приблизительно на 30 минут.
- 6 Выключите плиту .
- 7 Оставьте дверцу духового шкафа открытой приблизительно на два часа и проветрите кухню.
- 8 Промойте духовой шкаф, его дверцу и направляющие теплой водой с жидким моющим средством.
Просушите духовой шкаф

После первого использования духового шкафа может остаться незначительный запах. Однако это не повлияет на вкус пищи и не представляет опасности для здоровья.

Чистка принадлежностей

Промойте полки, сотейник и т.д. горячей водой с жидким моющим средством. Затем их следует хорошо сполоснуть и тщательно вытереть.



Телескопические направляющие



В целях предотвращения царапин при транспортировке, телескопические направляющие поставляются покрытыми защитным материалом. Перед использованием данное покрытие необходимо удалить с направляющих, в противном случае оно загорится и повредит направляющие.



Примечание! Проверьте, что установлена защита плиты от опрокидывания, см. страницу 8

Телескопические направляющие заменяют обычные ступенчатые направляющие духового шкафа, которыми плита оборудована при поставке. Они состоят из двух частей, которые можно снимать. Решетки, противни или сотейники укладываются наверх этих направляющих. Решетка или противень удерживается штифтом-фиксатором (см. иллюстрацию). Используйте телескопические направляющие для облегчения готовки. Например, когда стейк или жаркое требуется полить жиром или перевернуть, противень легко по ним выдвигается.

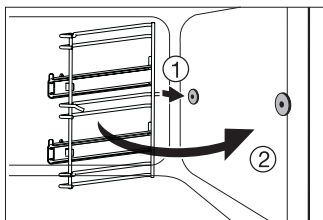
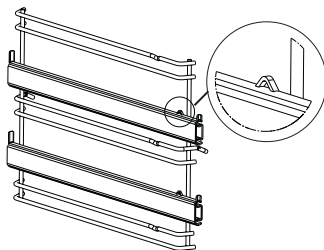
Установка телескопических направляющих

Во-первых, снимите ступенчатые направляющие (см. страницу 55). Сначала телескопические направляющие следует вставить во внутреннее отверстие (1), а затем – во внешнее (2). Вдавите их на место.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ШТИФТ-ФИКСАТОР ПОВЕРНУТ В НАПРАВЛЕНИИ ДВЕРЦЫ.



При закрытой дверце духового шкафа направляющие должны быть задвинуты внутрь.

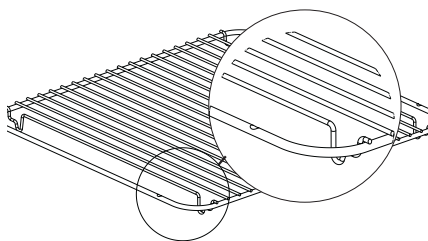


Использование решеток, противней и сотейника

Важно, чтобы решетка духового шкафа, противень или сотейник были зафиксированы между держателями спереди и сзади – с тем, чтобы они не упали с направляющих. Поместите противень/сотейник/решетку к заднему краю и зафиксируйте в отношении переднего края. Штифт-держатель вставляется в щель под краем противня/сотейника, и удерживает данные предметы на месте. Когда вставлена решетка/противень/сотейник, направляющие должны быть задвинуты внутрь. Для лучшей устойчивости полки убедитесь, что ее скошенный край направлен внутрь духового шкафа. Обращайтесь с принадлежностями осторожно, чтобы противень/сотейник/решетка не упали с направляющих. Максимальная нагрузка – 20 кг (44 фунта).

Использование решетки духового шкафа

При использовании решетки нет необходимости в штифте-держателе. Наружная поверхность решетки духового шкафа отмечена маркировкой. При эксплуатации эта маркировка должна быть спереди (т.е. в сторону дверцы). При готовке проверьте, что приготавливаемое блюдо располагается за этой маркировкой. В противном случае есть вероятность, что спереди блюдо не будет как следует прожарено. Решетку можно положить на противень. Максимальный вес продукта на решетке – 10 кг (22 фунта).



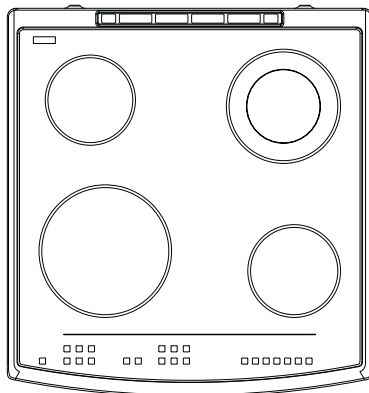
ПРИМЕЧАНИЕ! Проверьте, что штифт-держатель зацепился под краем полки/сотейника, и что полка/сотейник лежит на направляющих. В противном случае, когда направляющие будут в выдвинутом положении, посуда может с них упасть. При извлечении противня/сотейника направляющие необходимо задвинуть обратно, для того чтобы дверцу духового шкафа можно было закрыть. При этом надевайте рукавицы, т.к. направляющие горячие.

Эксплуатация керамической плиты

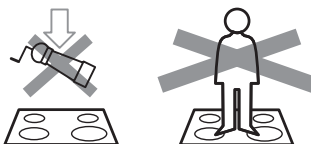
Плитой нельзя пользоваться, если духовой шкаф не включен, см. страницу 27.

Плита оборудована четырьмя конфорками со следующими характеристиками:

- МИН./МАКС. РАЗМЕРА в правой задней зоне.
- ПОВОРОТНОЕ ОКНО, в котором выводится информация о конфорке.
- АВТОМАХ, автоматический нагревательный элемент, посредством которого конфорка быстро нагревается до нужного Вам уровня (для варки/жарения) без необходимости изменять положение ручки.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О НАГРЕВЕ. После выключения конфорки загорается поворотное окно **H** на все время, пока температура конфорки превышает 55°C.
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ через определенное время. Чем выше уровень нагрева, тем раньше отключается конфорка.



Стекло стеклокерамической панели жаростойкое, оно также выдерживает перепады температуры, но не удары. Банка для пряностей или мельничка при падении на поверхность могут разбить ее. Никогда не используйте плиту в качестве подставки, для выгрузки продуктов или для хранения каких-либо предметов.





Ни в коем случае не пользуйтесь потрескавшейся плитой или духовым шкафом с разбитым стеклом таймера.

При кипении или во время чистки жидкость может проникнуть внутрь – до электрических деталей под напряжением. Отключите плиту от сети и обратитесь в Сервисный центр для ремонта. Ни в коем случае не кладите на плиту металлические предметы, такие как крышки, ножи и ложки. Они раскалятся, если конфорка по ошибке включена.


Сразу после использования (пока плита еще горячая) следует удалить скребком остатки сахара, например, мармелад, так же как и расплавившийся пластик или алюминиевую фольгу, с тем, чтобы не допустить повреждения поверхности.

Ни в коем случае не оставляйте фритюрницу, разогретый жир, парафин или иной легковоспламеняющийся материал без присмотра. В случае пожара поверните ручки плиты в положение Выкл. и отключите вентилятор охлаждения. ПОТУШИТЕ ПОЖАР С ПОМОЩЬЮ КРЫШКИ КАСТРЮЛИ, никогда не используйте воду.

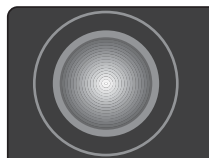
Проверьте, что на кухонной посуде нет песка, сахара или соли. Песок может оцарапать панель, а сахар и соль – повредить ее. Всегда перед тем, как поставить на стеклокерамическую панель сковороду или кастрюлю, просушивайте их. Цветной декор на стеклокерамической панели может изнашиваться и поцарапаться при неаккуратной эксплуатации.

Изменение размера зоны


МИН.

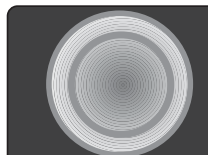
Нажмите  конфорки, которую Вы хотите использовать, и выберите желаемую установку нагрева с помощью

 или .



МАКС.

- 1 Нажмите  конфорки, которую Вы хотите использовать, загорится индикаторная лампочка функции двойной зоны.
- 2 Выберите желаемую настройку в диапазоне от 1 до 9. После установки на ноль конфорка автоматически сохраняет последнее использованное значение.



Безопасное отключение конфорок

Если через определенное время какая-либо конфорка не будет выключена, либо не будет изменена ее степень нагрева, то соответствующая конфорка отключится автоматически.

Об остаточном тепле сигнализирует

литера **H** (“горячо”) на цифровом дисплее соответствующей конфорки. Конфорки выключаются автоматически в соответствии со следующим графиком:

- Значения **1**, **2** через 6 часов
- Значения **3**, **4** через 5 часов
- Значение **5** через 4 часа
- Значения **6**, **7**, **8**, **9** через 1,5 часов

В случае если одна или несколько конфорок должны быть выключены до истечения установленного времени, см. главу “Неполадки и способы их устранения”

Предупреждение об остаточном тепле

После выключения одной или нескольких конфорок, цифровой дисплей показывает наличие остаточного тепла

H_i (“Горячо”) для соответствующей конфорки.

Даже после выключения плиты дисплей не погаснет до тех пор, пока конфорки не остынут.

- Остаточное тепло можно использовать для растапливания продуктов или для поддержания пищи в горячем состоянии.
- Внимание! До тех пор, пока горит предупреждение о наличии остаточного тепла, существует риск ожогов.
- Внимание! В случае отключения электропитания символ H_i гаснет и, следовательно, исчезает предупреждение о наличии остаточного тепла. По-прежнему сохраняется риск получения ожогов. Ожогов можно избежать, соблюдая осторожность.

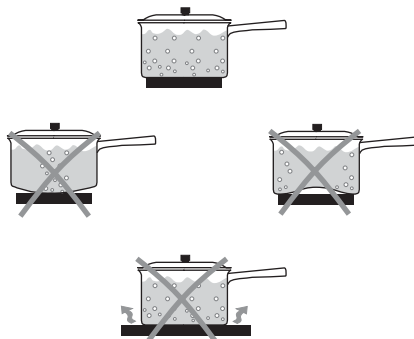
Выбор кастрюли/сковороды

Плита со стеклокерамической панелью предъявляет повышенные требования к Вашим кастрюлям и сковородам по сравнению с плитами с металлическими конфорками. Не забывайте следующее:

- Проверьте дно кастрюль и сковород. Сковороды с выгнутым дном (выгнутым наружу) склонны к деформированию на стеклокерамической панели и не обеспечивают хороший нагревательный контакт.
- Алюминий обеспечивает хорошую теплопроводность, но может оставлять на поверхности плиты серебристые следы.
- Стекланные или эмалированные сковороды и кастрюли могут повредить покрытие панели, если их по ней передвигать, в большей степени, чем кастрюли и сковороды из других материалов.

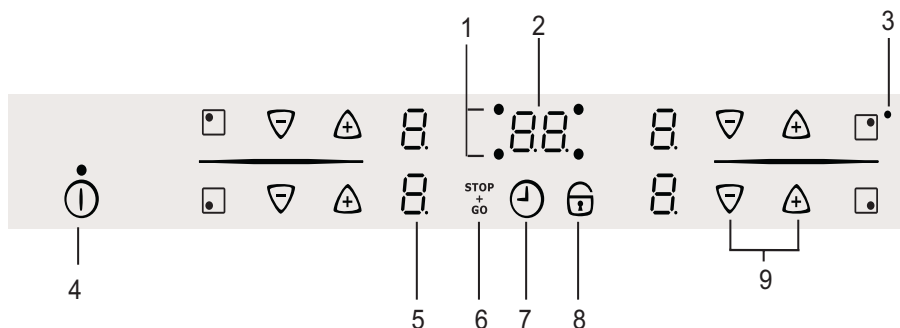
Чтобы сэкономить время и электроэнергию, дно сковороды или кастрюли должно

- полностью покрывать конфорку. Если дно слишком маленькое, переливающаяся при кипении вода может прилипнуть к панели.
- должно быть гладким или с неглубокими канавками.
- должно быть совершенно плоским. Если дно выгнуто внутрь или наружу, время нагрева увеличивается.



При покупке новой посуды рекомендуется отдавать предпочтение моделям из нержавеющей стали с дном-сэндвичем – то есть состоящим из нескольких слоев различных металлов. Некоторые сковороды могут вгибаться, когда холодные, но выпрямляются при нагреве.

Сенсорная панель



1. Индикаторы конфорок/Значение таймера
3. Используется двойная зона
5. Дисплей
7. Таймер
9. Выбор степени нагрева

2. Дисплей таймера
4. Вкл/Выкл с помощью индикатора мощности
6. Функция Stop + Go
8. Блокировка

Цифровой дисплей

Для каждой конфорки предусмотрен дисплей, показывающий:

- **0** включена ли плита
- **4** выбор запоминания степени нагрева
- **1 - 9**, выбранная позиция
- **A** Automax
- **P** Усилитель
- **H** остаточное тепло
- **L** активирована ли защита от детей (функция блокировки)
- **E** Функция диагностики ошибок/Перегрева


Функции сенсорной панели


Для того чтобы активировать функцию, нажимайте одним пальцем на желаемое поле до тех пор, пока не загорится или не выключится соответствующий контрольный индикатор; после этого желаемая функция активирована.


Включение плиты

Если нужно приготовить пищу на плите, духовой шкаф также необходимо

включить. Нажмите  и на дисплее

духового шкафа будет показан символ . Плита включается при помощи

сенсорного поля “Вкл/Выкл” .

Нажимайте Вкл/Выкл  в течение примерно 2 секунд, на цифровой дисплей


выводится .

Если Вы нажали Вкл/Выкл для того, чтобы включить плиту, в течение примерно 10 секунд необходимо выбрать степень нагрева или установить время на Таймере (функция обозначается песочными часами)

Выключение плиты

Для того чтобы полностью выключить плиту,



сенсорное поле Вкл/Выкл  должна быть активирована. Нажимайте

“Вкл/Выкл”  в течение примерно 1 секунды.

Удалите значения на цифровом дисплее. При выключении одной или нескольких конфорок наличие остаточного тепла (“Горячо”) показывается на цифровом дисплее для соответствующей

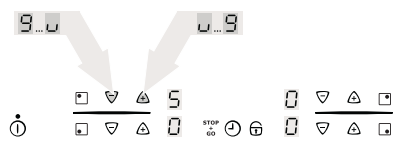
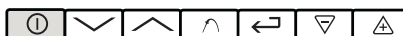
конфорки. 

Выбор степени нагрева

Установка или изменение степени от  до  для желаемой конфорки.


Сенсорное поле  усиления нагрева.

Сенсорное поле  уменьшения нагрева.



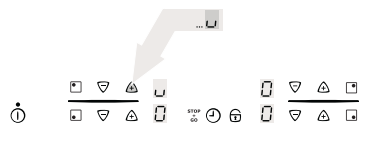
Задание сохранения уровня нагрева

Все четыре конфорки снабжены функцией

запоминания уровня нагрева  .


Используйте сенсорное поле  для


установки положения запоминания  .




Выберите функцию “Stop+Go”

Функция Stop+Go переключает все конфорки с активированным запоминанием уровня нагрева одновременно, а затем возвращает их к предыдущему значению нагрева. Данная функция подходит для коротких перерывов перед продолжением готовки, например, в случае ответа на телефонный звонок.

Нажмите  , и будет показано

сохраненное значение  уровня нагрева.

Для выключения данной функции

нажмите  , и на дисплей будет выведено предыдущее значение нагрева.



Функция Automax

Данная плита оснащена специальной автоматической системой нагрева, называемой Automax.

Данная функция задействуется в любое время, когда Вы пожелаете ею воспользоваться. Она работает следующим образом:

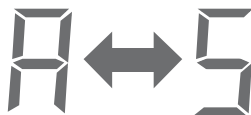
Вы выбираете значение нагрева, которое считаете подходящим для варки/жарения. Конфорка начинает нагреваться с самого высокого значения нагрева, а затем через некоторое время автоматически переключается на выбранное Вами значение.

Варка/жарение с помощью Automax

Как активировать данную функцию.

ПРИМЕЧАНИЕ! Активация должна выполняться каждый раз, когда Вы желаете использовать автоматическую систему.

- 1 Задайте функцию AUTOMAX, на дисплее появится символ **A**.
- 2 Затем задайте желаемое значение для варки/жарения пищи. Это занимает около 5 секунд до того, как загорится символ **A** в индикаторной зоне.



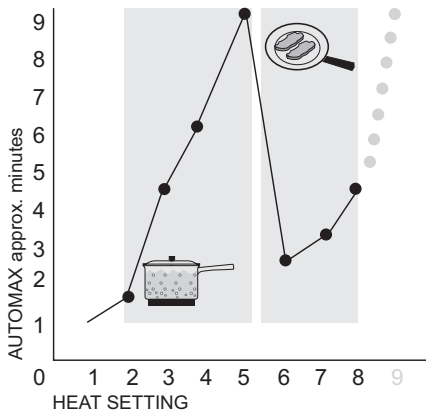
Дисплей зоны нагрева показывает **A**. Это подразумевает, что конфорка некоторое время функционирует на максимальном значении, что зависит от выбранной степени нагрева. См. диаграмму.

По истечении необходимого времени осуществляется автоматическое переключение на заданное значение, и литеры **A** больше не выводятся на дисплей.

Если настройка изменяется во время нагрева с помощью AUTOMAX, данная функция деактивируется, и настройки нужно выполнить заново.

В общем случае можно сказать, что значения 2–5 подходят для варки, а значения 6–8 - для жарения. Для запоминания значения нагрева подходит значение 1. Однако, как обычно, рекомендуется поэкспериментировать, чтобы найти оптимальную степень и конфорку, наиболее подходящие для Вас и Вашей посуды.

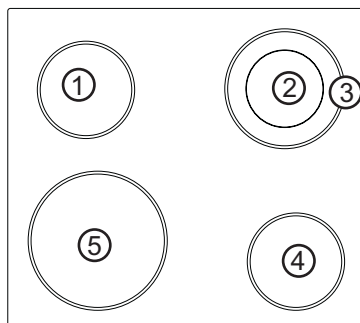
Здесь представлены небольшие рекомендации для правого положения нагрева и соответствующей конфорки. Каждая конфорка соответствует номеру в таблице (см. РИСУНОК).



Время	ПОРЦИИ	ГОРЕЛКИ	ВРЕМЕНИ	ОДНА ПОРЦИЯ
каша (овсяная, пшеничная)	2	1,2,4	3	
	4	3	3	
Картофель	2-4	1,2,4	3-4	3 шт.
Рис	2	1,2,4	2	3/4 дл
	4	1,2,4	3	
	4-6	3	3	
Корнеплоды	4-8	3	4-5	
Растапливание сливочного масла		1,2,4	1	
Растапливание плитки шоколада		1,2,4	1	




Жарение ГОРЕЛКИ ВРЕМЕНИ

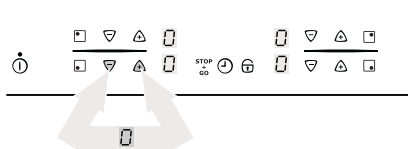
Антрекот	3	7-8
	5	7-8
Свинные отбивные	3	6
	5	6
Тефтели	3	6-7
	5	6-7
Блины	3	7
	5	7
Картофель, сырой	3	6
	5	6
Яйца	3	6-7
	5	6-7



Отключение зоны нагрева

Чтобы отключить запоминание значения нагрева, одновременно нажмите

 и , либо ноль сенсорного поля с помощью .



Эксплуатация плиты с активированной функцией блокировки

(Для включения функции блокировки см. главу “Безопасность”, страница 10).

Даже при активированной функции блокировки можно пользоваться плитой, однако через некоторое время после включения плиты данная функция активируется вновь.

1. Включение конфорок.

Если функция блокировки активирована, на дисплей выведен

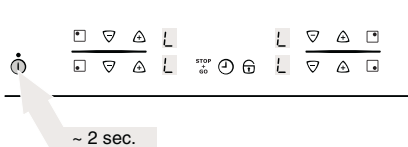
символ: .

2. Нажмите одновременно на два сенсорных поля по выбору для установки нагрева примерно на 1

секунду  и .

В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

Конфорки и значения, как обычно, могут регулироваться до тех пор, пока плита не будет выключена.




Отключение функции блокировки

1. Включите конфорки

Если функция блокировки активирована,

на дисплее горит символ .

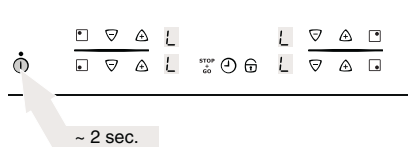
2. Нажимайте на сенсорное поле “Блокировка функции” в течение

примерно 3 секунд. .

В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

3. Нажмите на выбранную степень

нагрева .



Досрочное отключение автоматического выключения

Существует два возможных способа досрочного отключения автоматического выключения:

ВЫКЛЮЧИТЕ КОНФОРКУ И ТАЙМЕР ОДНОВРЕМЕННО.

Вновь установите желаемую конфорку на

ноль с помощью .

Конфорка и таймер деактивированы.

ТАЙМЕР ДЕАКТИВИРОВАН - КОНФОРКА ОСТАЕТСЯ ВКЛЮЧЕННОЙ

1. Выберите желаемую конфорку с помощью таймера .

Соответствующая контрольная лампочка начнет мигать быстрее.

2. Установите значение таймера  с помощью регулировки таймера .


Выключен только таймер, в то время как конфорки остаются включенными.

Функция “Будильник”

Плита должна быть включена в сеть, однако все конфорки могут быть выключены.

1. Нажмите на сенсорное поле

таймера .

Дисплей таймера показывает .

2. Установите желаемое время с помощью зоны значений таймера

 или .

Через несколько секунд сигнал будильника будет активирован, и оставшееся время приготовления будет показано на дисплее.


Для изменения оставшегося времени приготовления нажмите на сенсорное поле таймера и измените время с помощью зоны

значений таймера или  .

После истечения заданного времени слышен акустический сигнал, и дисплей

таймера начинает мигать .

3. Нажмите на сенсорное поле

таймера , для того чтобы выключить сигнал.

Блокировка/разблокировка сенсорного поля


(СЕНСОРНОЕ ПОЛЕ ДУХОВОГО ШКАФА ТАКЖЕ БЛОКИРУЕТСЯ)


В любое время в процессе приготовления сенсорное поле, за исключением поля Вкл/Выкл, заблокировано, в целях предотвращения изменения настроек, например, при вытирании плиты.

1. Нажмите примерно на 1 секунду.




Во время блокирования дисплей


показывает , а затем вновь выводятся заданные значения.

 выводится на дисплей вновь, если были предприняты попытки изменить значения в то время, когда конфорка была заблокирована.



2. Для того чтобы вновь отключить функцию блокировки, нажмите

“Блокировка функций”  снова примерно на одну секунду.

 символ гаснет и на дисплей вновь выводится установка досрочного выключения.

При выключении плиты функция блокировки автоматически деактивируется.



Эксплуатация духового шкафа

Если дверца духового шкафа «запотела» - это нормально. Конденсат появляется из приготавливаемых продуктов питания и не влияет на безопасность или работу духового шкафа.

Духовой шкаф оборудован съемными направляющими для полок/противней с пятью уровнями

Функции духового шкафа

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА СЛЕДУЮЩИЕ:



Горячий воздух

Кольцевой элемент и вентилятор



Верхний/нижний нагрев

Верхний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент (включаются с помощью автоматического режима Quick start, который соответствует верхнему/нижнему нагреву после достижения заданной температуры)



Пирог/пицца

Нижний элемент, кольцевой элемент и вентилятор включены



Низкая температура жарения

Кольцевой элемент и вентилятор (120°C на 10 минут, а затем 80°C)



Максимальный Турбо Гриль (приготовление блюд гратэн)

Максимальный Гриль (элемент гриля и верхний нагревательный элемент) и вентилятор



Макс. Гриль

Элемент гриля и верхний нагревательный элемент



Настройка запоминания нагрева

Верхний и нижний нагревательные элементы. (Предварительная настройка на 80°C)



Настройка размораживания/сушки

Нижний нагревательный элемент и вентилятор (От 30°C)



Размораживание продуктов

Подсветка и вентилятор.








Подсветка

Дисплей духового шкафа






ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

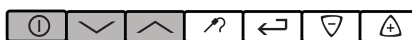
- Включите духовой шкаф, нажав .
- После того как загорится индикация выбранной функции, духовой шкаф начинает нагреваться.
- Время пользователя показывает продолжительность использования духового шкафа. Время выводится на дисплей, только если не заданы функции часов, не задан сигнал символа часов , Время духового шкафа  или Время окончания .
- Если выбрана функция духового шкафа, включается освещение духового шкафа.
- После достижения заданной температуры духового шкафа подается звуковой сигнал.
- Выключите духовой шкаф нажатием .

имейте в виду, при выключении духового шкафа плита тоже выключается!

Для того чтобы продолжить использование плиты после окончания работы духового шкафа, убедитесь, что ни одна из функций духового шкафа не задействована, но дисплей духового шкафа включен, см. страницу 34.

Выбор функций духового шкафа

- 1 Включите духовой шкаф с помощью кнопки .
- 2 Нажмите  или  до тех пор, пока желаемая функция не высветится на дисплее.
 - Значение температуры выводится на дисплей.
 - Если температура не будет изменена в течение 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.



ФУНКЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНА ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ.



Изменение температуры духового шкафа

Нажмите  или , для того чтобы увеличить или уменьшить температуру.




Отключите функцию духового шкафа

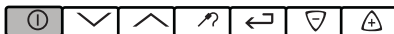
перед выключением духового шкафа

нажимайте  или  до тех пор, пока функция духового шкафа не будет выведена на дисплей.



Выключите духовой шкаф

Выключите духовой шкаф посредством нажатия кнопки .



Индикатор нагрева

НАГРЕВАНИЕ

После задания функции духового шкафа индикатор продолжает мигать, пока духовой шкаф нагревается.



Если включается режим Quick start, на дисплее виден “бегущий столбик” (данная функция работает только для верхнего/нижнего нагрева духового шкафа)




ВЫКЛЮЧЕНИЕ

После выключения духового шкафа загорается индикатор, показывающий наличие остаточного тепла в духовом шкафу.



Использование функций часов



- После выбора функции часов соответствующая функция мигает в течение примерно 5 секунд. За этот промежуток можно задать или изменить желаемое время с помощью кнопки  или .
- После того как желаемое время задано, функция вновь начнет мигать в течение примерно 5 секунд. Затем функция начинает светиться. Начнется обратный отсчет времени.

Проверка заданного или оставшегося времени

Нажимайте кнопку Выбора функции  до тех пор, пока соответствующая функция часов не начнет мигать, и на дисплей не будет выведено заданное или оставшееся время.

Использование остаточного тепла с помощью функций часов



“Время приготовления”  и “Время выключения” 

При использовании функций часов “Время приготовления”  и “Время выключения”  духовой шкаф выключает нагревательные элементы по истечении 90% установленного или рассчитанного времени. Остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления до конца заданного времени.



Функция Будильник

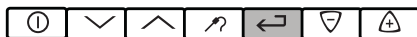
Для программирования времени. По истечении заданного времени звучит сигнал. Данная функция не воздействует на духовой шкаф.

1. Нажмите . Загорится символ часов.


Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает .




2. Выберите желаемое время с помощью кнопок  или .



оставшееся время выводится на дисплей примерно через 5 секунд. Загорается

символ функции “Будильник” . Сигнал звучит по истечении 90% времени.






Сигнал звучит в течение одной минуты, после того как установка времени достигнет “00.00” и замигает .

Для выключения сигнала и символа на дисплее нажмите одну из кнопок.





|→| Время приготовления


Используйте данную функцию для определения времени нахождения пищи в духовом шкафу.

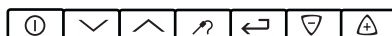
1. Нажмите . Загорается лампочка.
2. Задайте функцию и температуру духового шкафа. Нажимайте  до тех пор, пока не загорится .




3. Выберите желаемое время посредством нажатия кнопок  или  (макс. 09.59 часов).

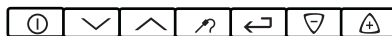


Загорится время приготовления .






После того как время достигнет значения "00.00" и на дисплее замигает Время приготовления , сигнал звучит в течение 2 минут. Духовой шкаф автоматически выключается.

Для выключения звукового сигнала и символа на дисплее нажмите одну из кнопок.





→| Время выключения


Здесь Вы можете задать время выключения духового шкафа.

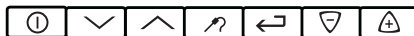
1. Нажмите . Загорается лампочка.
2. Выберите функцию и температуру духового шкафа. Нажимайте  до тех пор, пока не замигает символ Времени выключения .




3. Используйте кнопки  и , для того чтобы задать время.



Загорается Время выключения  и выводится на дисплей.



После того как время достигнет значения "00.00" и на дисплее замигает Время выключения , в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается автоматически.

Для выключения звукового сигнала и символа на дисплее нажмите одну из кнопок.



Время приготовления \rightarrow и Время выключения \rightarrow

Функции “Время приготовления” \rightarrow и “Время выключения” \rightarrow могут использоваться одновременно.

1. Нажмите \odot . Загорается лампочка.
2. Выберите функцию и температуру духового шкафа. Нажмите “Время приготовления” \rightarrow и задайте желаемое время (например, 1 час).



3. Нажмите \rightarrow , для того чтобы задать желаемое время окончания, к которому Вы хотите получить готовое блюдо (например, 2:05 пополудни).



Время приготовления \rightarrow и Время выключения \rightarrow загорятся на дисплее. Духовой шкаф включится автоматически по достижении заранее установленного времени (например, 1:05 пополудни)

По окончании времени работы духового шкафа подается звуковой сигнал в течение 2 минут, и духовой шкаф выключается автоматически (например, в 3:05 пополудни).





Для выключения звукового сигнала нажмите одну из кнопок.

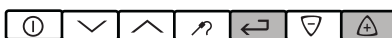
Другие функции

СПОСОБЫ СБЕРЕЖЕНИЯ ЭНЕРГИИ



Выключение дисплея

Нажимайте кнопки  и  одновременно до тех пор, пока дисплей не погаснет.

В следующий раз при включении духового шкафа дисплей загорится автоматически. При выключении духового шкафа дисплей погаснет автоматически. Для включения дисплея Вам нужно задать значение времени.



Включение дисплея

Нажимайте кнопки  и  одновременно до тех пор, пока дисплей не включится вновь.

Выключение духового шкафа в целях безопасности

Если духовой шкаф не выключен после определенного времени или если температура изменилась, духовой шкаф выключается автоматически.

На дисплее температуры мигает последнее заданное значение.



Духовой шкаф выключается при достижении температуры:

30 - 120°C	через	12,5 часов
120 - 200°C	через	8,5 часов
200 - 250°C	через	5,5 часов
250°C- макс.	через	3,0 часа

Повторное включение после отключения в целях безопасности

Выключите полностью духовой шкаф.

После этого Вы можете снова им пользоваться.

Выключение в целях безопасности отменяется, если заданы функции часов “Время приготовления”  или “Время выключения” .

Практические советы



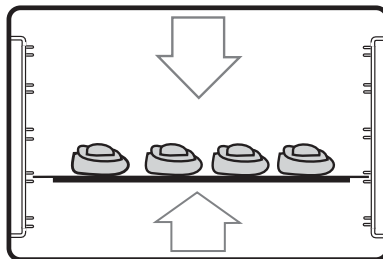
Ни в коем случае не укладывайте алюминиевую фольгу, сотейник или противень непосредственно на дно духового шкафа. В результате блокирования излучения тепла дном эмаль может перегреться и разрушиться. Духовой шкаф во время использования становится горячим, ПРИСМАТРИВАЙТЕ В ЭТО ВРЕМЯ ЗА ДЕТЬМИ.

В случае изменений температуры и (или) неравномерного размещения продуктов, например, пиццы, имеется риск деформации противня. Однако когда противень остынет, форма восстановится.

Как пользоваться функциями духового шкафа? Здесь представлены рекомендации и советы, как лучше воспользоваться функциями духового шкафа:

Выпечка

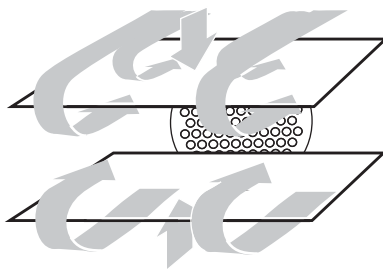
Приблизительно за пять минут до окончания выпечки бисквита попробуйте его. Это поможет узнать, следует продолжить выпечку, или уже достаточно. Результат зависит от рецепта, так же как и от материала, цвета, формы и размера формы для выпекания. ВЕРХНЕЕ/НИЖНЕЕ НАГРЕВАНИЕ обеспечивает равномерное подрумянивание.



ПРИНЦИП РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА

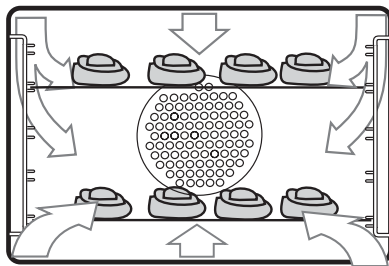
Кольцевой нагревательный элемент вокруг вентилятора нагревает воздух, который затем по воздуховодам в задней стенке подается вентилятором. Горячий воздух циркулирует по всему объему духового шкафа до того, как еще раз пройдет через вентилятор гриля.

Тепло передается быстро и эффективно, и в общем случае это означает, что Вы можете готовить на меньшей температуре духового шкафа, чем с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Если в рецепте написано, что готовить следует при температуре 160 - 225°C, уменьшите ее на 15-20%. Чем выше рекомендуемая температура, тем больше ее можно снизить. При рекомендуемых температурах выше 225°C рекомендуется пользоваться верхним/нижним нагревом.



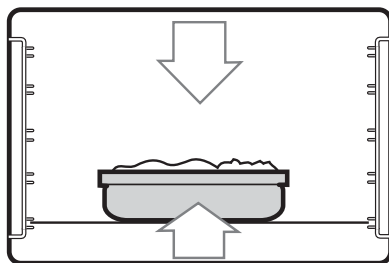
Выпечка с горячим воздухом

При помощи ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА процесс выпекания становится более рациональным, так как одновременно в духовке готовится два блюда, это означает меньшее время выпекания в целом. Подрумняивание может оказаться более неравномерным, особенно если тесто не взшло как следует. Результат не соответствует ожидаемому? Прочтите “Советы и рекомендации” на стр. 62 - это поможет решить проблемы.



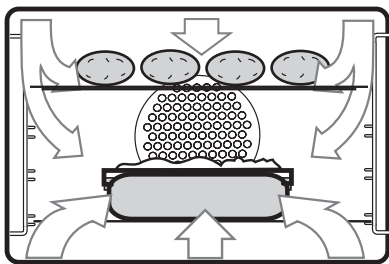
Время

Рекомендации представлены в таблице.



Приготовление пищи с помощью горячего воздуха

ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ используется для приготовления пищи на нескольких уровнях одновременно, например, кусков мяса и тефтелей, а также для приготовления фаршированного мяса, закусок, основных блюд и десертов. Требуется лишь подобрать блюда, приготавливаемые при одной и той же температуре. Если же для приготовления блюд требуется различное время, организуйте закладку в духовой шкаф так, чтобы блюда были готовы к подаче на стол в требуемом Вам порядке.



Жарение

Жарение в духовом шкафу несложно и практично, при помощи **ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА**, а также **ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА**.

Бифштексы, такие как ростбифы и филе, наиболее сочны, если их жарить при 125°C, но время приготовления более длительное по сравнению с применением более высоких температур. Выберите неглубокий и подходящий для использования в духовом шкафу противень, он должен быть несколько больше куска мяса, чтобы не давать вытечь и высохнуть мясному соку. Жарение окорока, как правило, приводит к большому количеству вытекающего мясного сока. Поэтому противень должен быть побольше; также будьте осторожны при извлечении мяса из духового шкафа.

Если Вы пользуетесь пакетом для жарения, перед тем как уложить в духовой шкаф, сделайте в его углу отверстие. Это снижает риск ожога паром при открывании пакета.

Использование термощупа

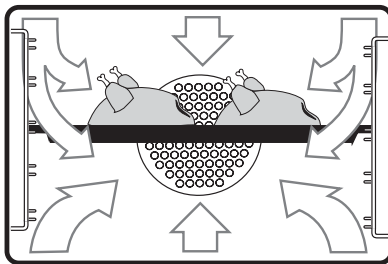


Будьте осторожны, чтобы не обжечься о нагревательный элемент вверху духового шкафа или об уровень духового шкафа, когда Вы подключаете или отключаете термощуп. Надевайте рукавицы при работе с духовым шкафом.

Термощуп выдерживает температуры между 30 и 99°C. Перед включением духового шкафа снимите защитную крышку, предохраняющую разъем для термометра от грязи. Используйте только оригинальный термометр и убедитесь, что ни одна часть термометра не соприкасается с верхним нагревательным элементом.





Для получения наилучшего результата кончик термометра должен быть в центре куска, который нагрелся последним. Тепло духового шкафа влияет на показания термометра, поэтому вся трубка целиком должна оказаться внутри куска. Помните, что термометр может показывать ошибочную температуру при соприкосновении с жиром или костью.

Поместите продукты в холодный духовой шкаф.



ВРЕМЕНИ

Использование термощупа:

- 1 Вставьте термометр в кусок мяса.
- 2 Подсоедините термометр через разъем духового шкафа (с правой стороны).
- 3 Включите духовой шкаф .
- 4 60°C является установленной заранее температурой. Теперь Вы можете задать желаемую температуру посредством нажатия , а затем  или . Текущая и заданная температура показаны в информационном окне (см. РИСУНОК). Информационное окно показывает повышение температуры мяса.
- 5 Выберите функцию и температуру.

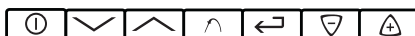
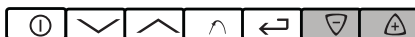
Когда мясо достигнет заданной температуры, прозвучит сигнал и духовой шкаф выключится.

- 6 Для выключения звука нажмите одну из кнопок.







Термощуп горячий. Вы легко можете обжечься, вынимая термометр из разъема духового шкафа.



- 7 Отсоедините термометр от разъема духового шкафа и выньте кусок мяса или рыбы. ПРИМЕЧАНИЕ! Духовой шкаф и термометр горячие.



Проверка или изменение температуры

- Нажимайте  до тех пор, пока не замигает функция термощупа  и выбранная температура не отразится на дисплее.
- Если Вы хотите изменить температуру, используйте  и .

Проверка или изменение температуры духового шкафа

- Если Вы хотите изменить температуру, используйте  и .

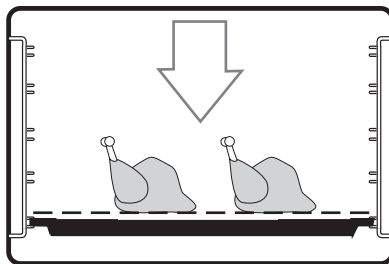
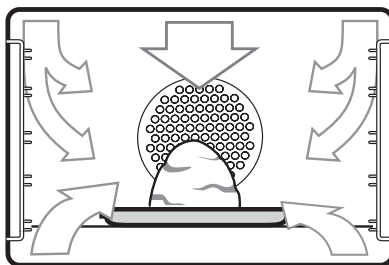
Максимальный Турбо Гриль (приготовление блюд гратэн)

С Максимальным Турбо. При жарении на гриле пища приготавливается быстрее и подрумянивается более равномерно, чем при использовании функции гриля. Нагревательный элемент гриля обеспечивает более равномерное подрумянивание, а вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать. Превосходен для приготовления “специальных” блюд, таких как окорок на гриле, который везде будет подрумянен равномерно.


Макс. Гриль

Размер, жирность (вкрапления жира), форма, количество и температура мяса, которое нужно приготовить на гриле, влияет на время готовки и на ее результат. Рыба и белое мясо (птица, телятина и свинина) подрумяниваются не так быстро, как красное мясо (говядина и дичь). Применяя масло для гриля и (или) специальные приправы для гриля, Вы получите более красивый цвет, но при этом возрастает риск обгорания мяса.

Лучшие результаты при жарении на гриле достигаются, если мясо, которое должно быть таким образом приготовлено, не оказалось в печи сразу из холодильника. Просушите его, положите на решетку и выдержите некоторое время. Поставьте сотейник, лучше всего на алюминиевую фольгу, под гриль для сбора жира и т.д., который вытечет. Свиные отбивные, стейки, рыбное филе и т.д. лучше размещать



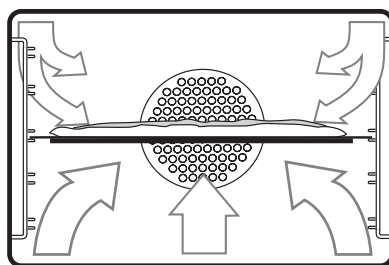
повыше, тогда как толстые свиные ребрышки и т.п. лучше разместить в нижней части духового шкафа.

Выберите  и задайте желаемую температуру, макс. 250°C. Начинайте приготовление после 3-5-минутного прогрева. Внимательно следите за приготовлением и хотя бы раз переверните мясо или рыбу во время жарения на гриле. В результате слишком долгого пребывания на гриле блюдо получается пересушенным, жестким, а в худшем случае мясо обгорает. Приготовление на гриле следует вести при закрытой дверце духового шкафа.


Положение Пирог/Пицца

Данная функция превосходно работает при приготовлении пирожков, блюд гратэн или пиццы. Пиццу уложите на средний уровень. Воспользуйтесь противнем, а не сотейником, чтобы не обгорели края.

Светлоокрашенные или стеклянные формы располагайте в нижней части духового шкафа, тогда как формы из темного металла, например, с противопригарным покрытием – в средней части.

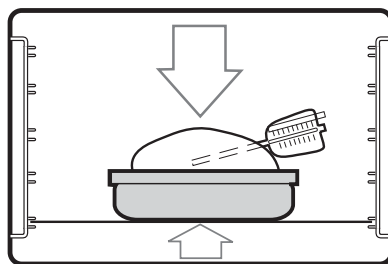


Жарение при низкой температуре

Выберите функцию  и задайте желаемую программу (120°C или 150°C). Низкую температуру жарения лучше использовать для приготовления пищи, готовящейся при низкой температуре в течение длительного времени, около 4-5 часов. При жарении маленьких кусков рыбы или мяса, фаршированного филе или жирной говядины, перед помещением в духовой шкаф их нужно слегка обжарить. При планировании приготовления пищи помните, что до готовности пройдет время.

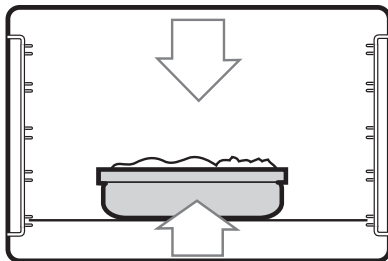
Говядина, свинина, дичь и стейки ягненка могут быть отлично приготовлены за ночь. Рекомендуется использовать термощуп.

Низкую температуру приготовления можно также использовать для сушки фруктов и грибов.



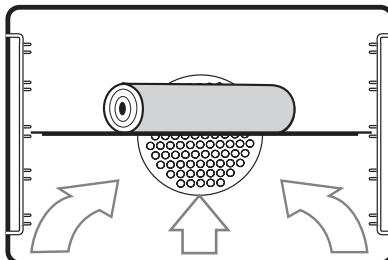
 **Установка запоминания нагрева**

Для сохранения пищи в теплом виде.



 **Сушка/Разморозка**

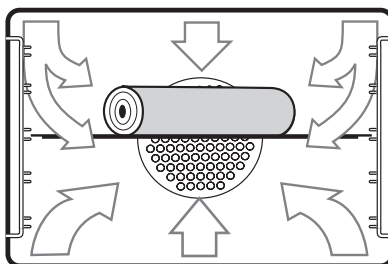
Для размораживания замороженных продуктов.



 **Размораживание продуктов**

При размораживании мяса, рыбы и глазурированных или фаршированных продуктов, таких как рулет с вареньем, температуру нужно установить на ноль.

При большом количестве требующих разморозки продуктов решетки и полки можно разместить на нескольких уровнях. Заданное время может не быть точным, поэтому всегда лучше попробовать продукт.



Чистка и уход



Для чистки плиты не применяйте пароочиститель!

Чистка плиты

Наиболее просто почистить плиту с помощью чистой салфетки, горячей воды и небольшого количества жидкого моющего средства, сделав это сразу, пока плита еще теплая. Ни в коем случае не применяйте моющие средства или прочие абразивные вещества.



Обратите внимание, что защита от опрокидывания не работает, если Вы выдвинете плиту, для того чтобы убраться позади нее.

Рукоятка

Ни в коем случае не применяйте моющие или иные средства, способные вызвать царапины, такие как губки с абразивной поверхностью. Пользуйтесь только мягкими губками или салфетками.

Чистка стальных поверхностей (ТОЛЬКО ДЛЯ ПЛИТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ)

Наиболее просто почистить поверхности из нержавеющей стали с помощью мягкой салфетки и рекомендованного чистящего средства. Можно также попробовать средство для мытья стекол. Если поверхность очень загрязнена, попробуйте спирт, например, технический.

Ни в коем случае не применяйте моющие средства или прочие абразивные вещества. Не применяйте абразивные предметы, такие как стальные губки или губки с абразивной поверхностью.

Чистка стеклокерамической панели



Сразу после использования (пока поверхность еще горячая) следует удалить скребком остатки сахара и прикипевшие остатки с высоким содержанием сахара, например, мармелад, так же как и расплавившийся пластик или алюминиевую фольгу, с тем, чтобы не допустить повреждения поверхности.

В СЛУЧАЕ СИЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПЛИТЫ:

- 1 Удалите пятна с помощью скребка (см. ниже).
- 2 Используйте чистящее средство после того, как **предупреждение о нагреве** погаснет. Взболтайте флакон и брызните аэрозолем на панель. Протрите до чиста мягкой или кухонной салфеткой.
- 3 Удалите все загрязнения влажной салфеткой; в противном случае они могут пригореть к плите при следующем нагреве. Насухо вытрите.



Скребок

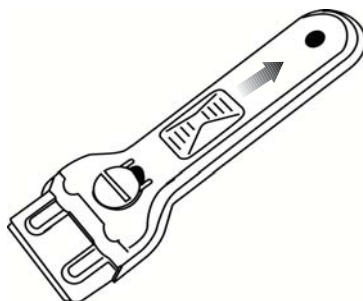


ДЕРЖИТЕ СКРЕБОК В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. Пользуйтесь скребком осторожно – лезвие очень острое.

Скребок предназначен для удаления прилипших и прилиплих остатков со стеклокерамической панели. Не применяйте скребок или другие острые инструменты для чистки силиконового края - это опасно и может вызвать повреждения.

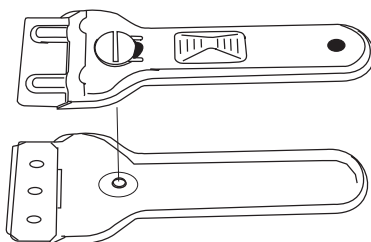
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКРЕБКА:

- 1 Оттяните предохранитель так, чтобы было видно лезвие (см. рисунок).
- 2 Убедитесь, что лезвие чистое и неповрежденное, в противном случае можно повредить плиту. Приобрести новый скребок можно в магазине хозяйственных товаров.
- 3 Держите скребок под 45° и счищайте дочища. На скребок можно давить – панель не пострадает.
- 4 Тщательно вытрите всю грязь с лезвия с помощью кухонного полотенца.
- 5 После работы надавите на предохранитель вперед, чтобы он прикрыл лезвие. Держите скребок вне доступности детей.



ЗАМЕНА ЛЕЗВИЯ:

- 1 Откройте скребок, полностью ослабив винт (отвертка не нужна) и приставьте новое лезвие к переднему краю.
- 2 Соберите скребок и снова затяните.
- 3 Надавите на предохранитель так, чтобы он защищал лезвие.



Чистка духового шкафа

Для облегчения чистки нужно вынуть полки, ступенчатые направляющие или направляющие противней, см. страницу 55.

Снятие телескопических направляющих

Направляющие противней вынимаются тем же способом, что и ступенчатые направляющие, см. страницу 55.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ЭМАЛЬ на стенках и вверху духового шкафа является пористой и обладает определенным самоочищающимся действием. С другой стороны, дно духового шкафа изготовлено из гладкой и весьма твердой ЭМАЛИ, с которой можно соскребать пролитые продукты с помощью шпателя и подобных инструментов.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ЭМАЛЬ

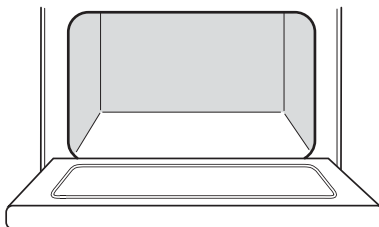


Духовой шкаф во время эксплуатации становится горячим. Присматривайте за детьми.

Во время использования духового шкафа грязь на эмали частично выгорает. Если на эмали есть пятна, прокалите духовой шкаф на максимальной температуре, используя верхнее/нижнее нагревание в течение 30–60 минут. Удалите стойкие пятна, например, жирные, следующим образом:

- 1 “Смочите” каталитическую эмаль горячей водой с мягким мылом. Отчистите пятна нейлоновой щеткой. Оставьте в таком положении на час.
- 2 Затем включите верхний и нижний нагрев на максимальную температуру.
- 3 Через три часа выключите духовой шкаф.

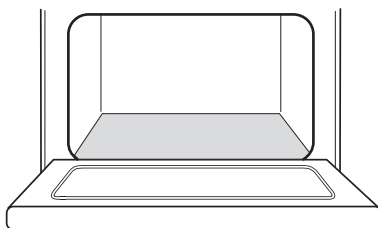
Ни в коем случае не применяйте для чистки каталитической эмали чистящие смеси или острые предметы.



ГЛАДКАЯ ЭМАЛЬ

В случае сильного загрязнения дна духового шкафа необходимо сделать следующее:

- 1 Пролитые или выкипевшие остатки можно счистить шпателем или каким-либо подобным инструментом.
- 2 Разотрите мягкое мыло губкой по дну духового шкафа.
- 3 Закройте дверцу. Установите температуру на 100°C с верхним и нижним нагревом примерно на десять минут.
- 4 Когда духовой шкаф остынет, ополосните его чистой водой или, при необходимости, осторожно протрите салфеткой с нанесенным мылом. Насухо вытрите.



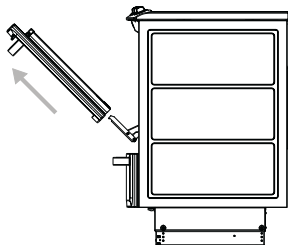
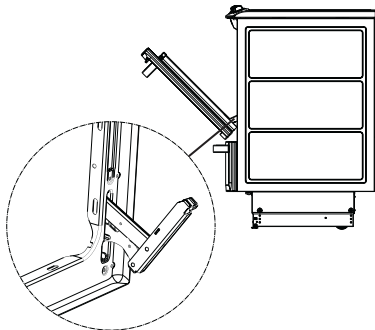
Дверца духового шкафа

Дверцу духового шкафа для чистки можно снять.

ПРИ ОТКРЫТИИ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА ЛАМПОЧКИ ЗАГОРАЮТСЯ И ВЕНТИЛЯТОР ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА ВЫКЛЮЧАЕТСЯ.

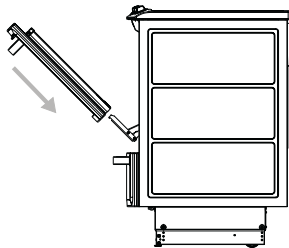
Снятие дверцы духового шкафа

- 1 Откройте дверцу духового шкафа примерно на одну треть (исходное положение).
- 2 Схватите дверцу духового шкафа по бокам обеими руками и оттяните ее.
- 3 Снимите дверцу



Установка дверцы на место

- 1 Проверьте, чтобы монтажный шарнир был в исходном положении.
- 2 Вставьте монтажный шарнир в гнездо дверцы. Нажимайте вниз до тех пор, пока группа пружин не защелкнется в этом положении.
- 3 Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа



Не используйте дверцу духового шкафа в качестве подставки для продуктов.

Дверца духового шкафа состоит из двух частей с теплоотражающим стеклом, для обеспечения более низкой температуры поверхности. Внутренние стекла для чистки можно снять.

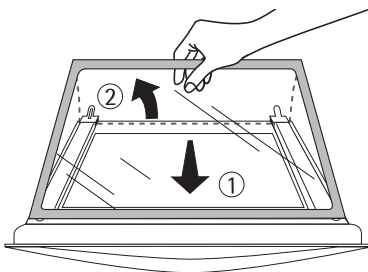
ЧИСТКА ПРОСТРАНСТВА МЕЖДУ СТЕКЛАМИ



Будьте осторожны, чтобы не повредить стекло дверцы. Образование трещин по краям после нескольких нагревов может привести к его раскалыванию.

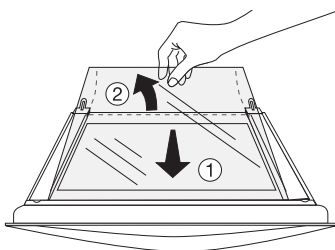
СНЯТИЕ НАРУЖНОГО СТЕКЛА С ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- 1 Возьмитесь снизу за наружное стекло и надавите, преодолевая сопротивление пружины, в направлении ручки дверцы, пока она снизу не освободится (1).
- 2 Приподнимите стекло слегка снизу и вытащите его (2).



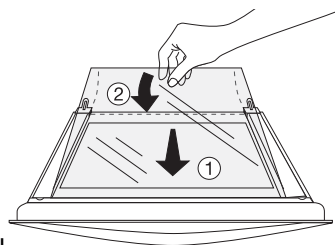
СНЯТИЕ ЦЕНТРАЛЬНОГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

- 1 Возьмитесь за нижние концы центрального стекла и надавите в направлении дверной ручки, пока оно не освободится снизу(1).
- 2 Слегка приподнимите стекло и выньте его (2)
3. Почистите стекло



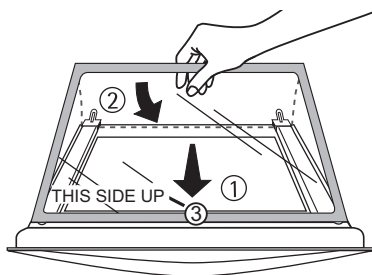
УСТАНОВКА ЦЕНТРАЛЬНЫХ СТЕКОЛ ОБРАТНО В ДВЕРЦУ

- 1 Вставьте центральное стекло сверху и по диагонали в держатель стекла со стороны ручки (1).
- 2 Опустите центральное стекло и надавливайте на него вперед к нижнему краю дверцы до тех пор, пока оно не войдет полностью в нижний держатель (2).



УСТАНОВКА НАРУЖНОГО СТЕКЛА С ДВЕРЦЫ

- 1 Сверху и диагонально вставьте наружное стекло в держатель со стороны ручки (1).
- 2 Опустите стекло. Надавите стеклом на пружину со стороны ручки перед удерживающим профилем изнутри дверцы и вставьте под этот профиль (2). Стекло должно прочно встать на место!



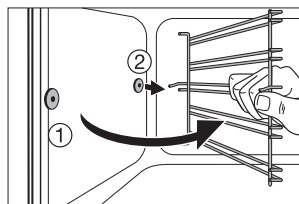
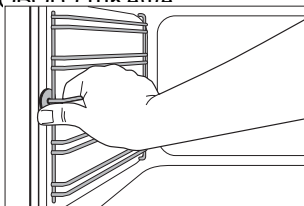
Следите за тем, чтобы слова “This side up” (“Это верхняя сторона”) были направлены к стороне ручки (3).

Ступенчатые направляющие духового шкафа

Можно снять ступенчатые направляющие духового шкафа, как с левой, так и с правой стороны стенок, для того чтобы облегчить чистку боковых стенок.

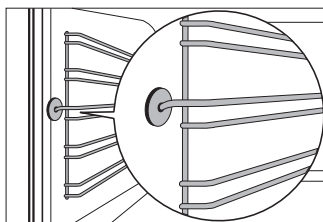
СНЯТИЕ СТУПЕНЧАТЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДУХОВОГО ШКАФА*

Сначала потяните ступенчатую направляющую спереди, со стороны духового шкафа (1), а затем отцепите ее сзади (2).

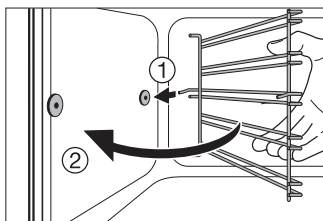


УСТАНОВКА СТУПЕНЧАТЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДУХОВОГО ШКАФА

Закругленные концы планок должны быть направлены вперед!



Вставьте направляющие полок духового шкафа обратно. Сначала зацепите их сзади (1), вставьте спереди, а затем задвиньте их на место (2).



Чистка направляющих противней

Отсоедините ступенчатые направляющие (см. страницу 55). Чтобы облегчить удаление с них грязи и жира, их можно замочить в воде с моющим средством. Мойте вручную. ПРИМЕЧАНИЕ! НЕ МОЙТЕ их в посудомоечной машине. Это удалит с них весь жир и повредит их качество.

Легкоочищаемые принадлежности

На этих принадлежностях имеется грязеотталкивающее покрытие, а срок их работоспособности велик, если правильно ухаживать за ними.



ПРИМЕЧАНИЕ! не помещайте **ЛЕГКООЧИЩАЕМЫЕ** принадлежности на горячее керамическое стекло, поскольку так можно повредить их. Принадлежности выдерживают температуру до 250°C. Ни в коем случае не нагревайте их без пищевых продуктов или теста.

Тщательно промойте принадлежности в горячей воде с моющим средством перед первым использованием.

Если Вы будете следовать данным советам и рекомендациям, Ваши **ЛЕГКООЧИЩАЕМЫЕ** принадлежности сохранятся на долгое время и останутся легкими для чистки:

- Пользуйтесь пластмассовыми или деревянными инструментами, а не металлическими, которые могут повредить тарелку.
- Помните, что кастрюли и сковороды с шероховатой поверхностью могут повредить принадлежности.
- Мойте принадлежности мягкой губкой или щеткой для посуды в теплой воде, в которую можно добавить жидкое средство для мытья посуды. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не применяйте для чистки проволочные мочалки или острые предметы.

Освещение духового шкафа

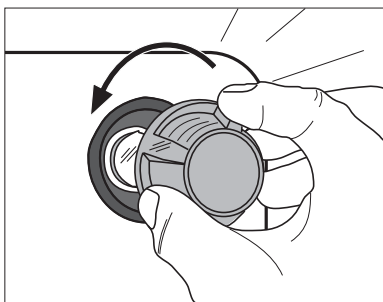


ПРИМЕЧАНИЕ! Перед заменой лампочки проверьте, что все ручки установлены на ноль, а плита **отключена от сети**. Если у плиты есть сетевая вилка – вытяните ее из розетки. В случае другой модели плиты выньте многополюсный переключатель.

Чтобы не повредить лампочку и защитное стекло духового шкафа, застелите дно духовки тканью.

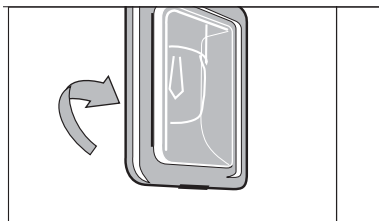
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА/ЧИСТКА ЗАЩИТНОГО СТЕКЛА

- 1 Проверьте, что духовой шкаф не горячий.
- 2 Отвинтите защитное стекло, поворачивая его влево, и почистите его. (См. иллюстрацию).
- 3 При необходимости: Замените лампочку духового шкафа новой, рассчитанной на 230–240 В, 40 Вт, 300°С, с цоколем E14.
- 4 Установите защитное стекло на прежнее место.

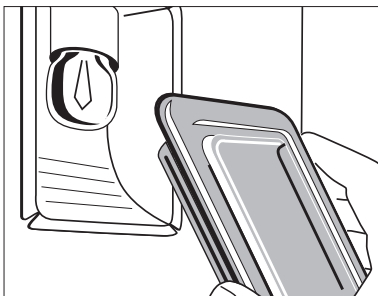


ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ НА СТРАНИЦЕ ЧИСТКА ЗАЩИТНОГО СТЕКЛА

- 1 Проверьте, что духовой шкаф не горячий.
- 2 Ослабьте и выньте ступенчатые направляющие духового шкафа с левой стороны (см. страницу 55)
- 3 Снимите защитное стекло с помощью тонкого тупого предмета (например, чайной ложки) и почистите его. Придерживайте стекло рукой, чтобы оно не упало на дно духового шкафа.
- 4 При необходимости: Замените лампочку духового шкафа новой, с цоколем E14, рассчитанной на 230-240 В, 25 Вт, до 300° С.



-
- 5 Вставьте защитное стекло на место и установите ступенчатые направляющие.



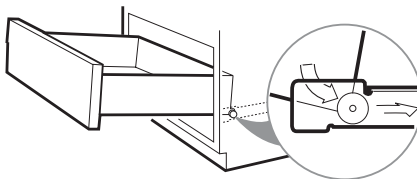
Ящик для хранения принадлежностей



ПРИМЕЧАНИЕ! Не держите в ящике для принадлежностей химикаты или чистящие средства. Не становитесь на ящик или на его ручку.

- 1 Выньте все предметы из ящика и вытяните его до упора.
- 2 Схватитесь за ручку, поднимите ее вверх и ящик легко выйдет из стопора, закрепляющего его задний край.
- 3 Вытащите ящик полностью.

После чистки поставьте колесики ящика на крепежные скобы. (см. рисунок). Вдвиньте ящик. Вначале приподнимите его, чтобы ролики не застряли в передних стопорах.



Технические данные

Возможны будущие изменения. Данный прибор соответствует требованиям Директив ЕС 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС.

ЕКС60752

Ширина (мм):	596
Высота при поставке (мм):	900
Глубина:	595
КЛАСС ЭКОНОМИЧНОСТИ	A
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ	
Верхний/нижний нагрев (кВт/ч):	0,92
Горячий воздух (кВт):	0,79
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТАНДАРТНАЯ ЗАГРУЗКА	
Верхний/нижний нагрев (мин):	41
Горячий воздух (мин):	38

Европейская гарантия

Гарантия Electrolux действует в каждой стране, указанной на следующей странице, в течение времени, указанного в гарантийных условиях изделия, или в соответствии с законодательством.

В случае Вашего переезда из одной из указанных здесь стран в другую из этих стран, гарантия будет продолжать действовать при соблюдении следующих условий:

- Гарантия на прибор начинает свое действие со дня первой покупки, дата которой подтверждается посредством оформления продавцом прибора официального документа о покупке.
- Гарантия на бытовой электроприбор составляет тот же самый период времени и распространяется на те же самые работы и детали, как это установлено в стране Вашего нового проживания для данной конкретной модели или модельного ряда бытовых электроприборов.
- Гарантия на бытовой электроприбор является персональной для исходного покупателя прибора и не может быть передана другому пользователю.
- Изделие установлено и эксплуатируется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, и только для бытовых целей, т.е. не эксплуатируется в коммерческих целях.
- Изделие установлено в соответствии с действующими положениями Вашей новой страны пребывания.

Положения настоящей Европейской гарантии не оказывают влияния на какие-либо права, предоставленные Вам законодательством.

Советы и рекомендации

Проблемы	Причина	Способ устранения неполадки
<i>Дрожжевое тесто или бисквит пересушены.</i>	Если температура в духовом шкафу слишком низкая, тесто может подняться, а затем вновь опуститься.	Проверьте заданную температуру в сравнении с рекомендованной температурой в таблице или рецепте.
	Дрожжевое тесто или бисквит поднимается не так, как следует. Если прошло слишком много времени после того, как тесто раскатано, оно не поднимется. Дрожжевое тесто должно подниматься при комнатной температуре, но его нельзя держать на сквозняке. Тесто должно «пружинить» при легком нажатии.	Проверьте время подъема в сравнении с рекомендованным в рецепте.
	Недостаточно дрожжей или пекарского порошка.	Проверьте по рецепту, что Вы используете правильное количество.
<i>Дрожжевое тесто или бисквит пересушены.</i>	Если температура жидкости или жира слишком высока, это влияет на действие дрожжей.	Требуемая температура жидкости для свежих дрожжей 37°C; в отношении сухих дрожжей см. инструкцию на упаковке.
	Слишком мало жидкости, слишком много муки или несоответствующий ее сорт - все это может привести к пересушиванию.	Проверьте по рецепту, взяли ли Вы соответствующий сорт муки и правильное количество муки и жидкости.
	Если температура в духовом шкафу слишком низкая, изделие должно выпекаться дольше, в результате чего может пересохнуть.	Проверьте, что установлена соответствующая температура.

*Пироги/бисквиты
слишком темные.*

Если температура в духовом шкафу слишком высокая, пироги/кексы могут потемнеть, еще до того, как они полностью готовы.

Проверьте, что установлена соответствующая температура.

Продукт может быть расположен слишком высоко в духовом шкафу, и поэтому получать слишком много тепла сверху при использовании верхнего и нижнего нагрева; в случае слишком низкого размещения получается противоположный эффект.

Проверьте по таблице или рецепту приготовления, правильно ли Вы выбрали положение.

Режим Quick start включен.

Проверьте, что Вы повернули ручку управления желаемой функции.

*Пироги/кексы
слишком бледные.*

Алюминиевая фольга, лоток или противень, оставшийся на дне духового шкафа, не дали изделию как следует прогреться снизу.

Проверьте, что на дне духового шкафа ничего нет.

Формы для кексов, изготовленные из светлого металла, дают более бледный цвет изделию, чем формы из черного металла.

Перейдите на формы из черного металла.

Неполадки и способы их устранения

Ни в коем случае не делайте с плитой ничего, что может привести к травме или повредить изделие. Здесь представлены некоторые предложения по самостоятельному решению определенных проблем. При необходимости помощи обращайтесь в Сервисный центр.

Проблемы

Причина/Способ устранения неполадки

К плите не подается электропитание

Проверьте следующее:

- что ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ/ПРЕДОХРАНИТЕЛИ в хорошем состоянии
- что СЕТЕВАЯ ВИЛКА вставлена правильно
- что ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ включен

Плита не работает

Проверьте, что блокировка функций не активирована (см. страницу 10)

Слишком долго нагревается конфорка

Проверьте, что у Вашей кастрюли/сковороды дно обеспечивает хорошую теплопроводность (см. страницу 20)

Не загорается лампочка освещения духового шкафа

Замените дефектную лампочку (см. страницу 57)

Замок дверцы не работает

Включите функцию блокировки (см. страницу 11)

Термошуп не работает

Проверьте, что термошуп правильно подключен к духовому шкафу; выньте его и вновь подключите. Запрограммируйте требуемую температуру (см. страницу 43)

Часы показывают неправильное время или совсем не работают

Установите правильное время (см. страницу 13)

Функция Будильник не работает

Запрограммируйте его (см. страницу 36)

Из плиты слышен звук, даже когда она выключена

Звук исходит от управляемого термошупом вентилятора, защищающего электронное оборудование плиты. Никаких действий не требуется, поскольку это совершенно нормально.

Неполадка

Причина/Способ устранения неполадки

На дисплее светится F9

Выньте вилку из сетевой розетки.
Вставьте ее снова и вновь включите
плиту

На дисплее светится F11

Контакт термощупа вставлен в разъем
духового шкафа неправильно

*на дисплее отображается
неправильный код (начинается с F)*

обратитесь в Вашу Сервисную службу

Утилизация



- 1 Отсоедините плиту от сетевой розетки.
- 2 Отрежьте кабель как можно ближе к задней части плиты.
- 3 Деактивируйте блокировку дверцы так, чтобы дети не смогли ее заблокировать изнутри духового шкафа.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique / België / Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road, Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil

		
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0) 771 76 76 76	Electrolux Service, St 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.electrolux.ru