

Thinking of you
 **Electrolux**

használati útmutató
Инструкция по эксплуатации

HU **RU**

Кухонная плита
Tűzhely

<http://www.markabolt.hu/>

EKC501503X

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu/>

Üdvözljük az Electrolux világában

HU

Ön egy kiváló minőségű terméket vásárolt az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek olyan széles választékát kínálja, amely még kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is láthat legkiválóbb készülékeink közül. Most már nincs más hátra, mint hogy áttanulmányozza ezt az útmutatót, és elkezdje használni és élvezni az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyebbé fogja tenni mindennapjait. Sok szerencsét!

Добро пожаловать в мир Electrolux

RU

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!

Tartalomjegyzék

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok	7
Üzembe helyezés	8
Elhelyezés	8
Elektromos csatlakoztatás	9

A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	11
Kezelőpanel	11
A készülék használata	12
A sütő első használata előtt	12
Elektromos sütő	13
Sütőfunkció szabályzó gomb	13
Hőfokszabályzó gomb	13
Hagyományos sütés	14
Grillezés	14
Főzőzónák	20
Főzőedények	21
A készülékkel szállított tartozékok	22
Tároló	22
Tisztítás és ápolás	23
Sütőtéri izzócsere	26
Mit kell tenni, ha ...	27
Jótállási feltételek	28
Vevőszolgálat	28

Hogyan olvassa a használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

Figyelmeztetések

Tartsa a Használati útmutatót mindig elérhető helyen, hogy bármikor a rendelkezésére álljon. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy ő is tisztában legyen a készülék biztonságos és rendeltetészerű használatával. Ezek a figyelmeztetések az Ön és a környezete biztonságát szolgálják.

A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

Elhelyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakember, szerviz végezheti, az itt leírt útmutatások alapján.
- A készülék javítását csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.
- A készülék nehéz. Ügyeljen erre a mozgatásánál.
- A használat előtt minden csomagolóanyagot távolítson el.
- **Ellenőrizze, hogy a lakóhelyén lévő feszültségi adatok megegyeznek-e az adattáblán lévővel.**
- Tilos a készülék bárminemű módosítása.

Gyermekbiztonság

- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- A tűzhely a használat közben erősen felforrósodik és hosszú ideig meleg marad.

A lehűlésig tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.

- A gyermekek a tűzhelyen lévő edényektől is könnyen sérülést szenvedhetnek.

Használat

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja ipari, vagy kereskedelmi célra.
- Ne használja a készüléket, ha víz érte. Ne működtesse nedves kézzel sem.
- **A grillserpenyő a használat során erősen felforrósodik, ezért a mozgatásához, a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.**
- A használat közben a készülék felforrósodik. Kerülje a sütőben lévő fűtőbetétek megérintését.
- A használat után ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt pozícióban (Off) vannak-e.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesse hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
- Olajban, vagy zsírban történő süstést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a forró zsiradék könnyen meggyulladhat.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A zsír- és ételmaradványok könnyen tüzet okozhatnak.
- A készülék tisztítása csak a leírtak szerint végezhető.
- Soha ne használjon műanyag edényt sem a sütőben, sem a főzőfelületen. A sütő semelyik részét ne takarja le alufóliával.

- Minden tisztítási, vagy egyéb munka megkezdése előtt a készüléket ki kell kapcsolni.
- Ne használja a főzőfelület munkapultnak, vagy tárolási célra.
- Ne működtesse a főzőzónákat edények felhelyezése nélkül, vagy üres edénnyel.
- **Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a hőingadozásnak, azonban nem törhetetlen. Különösen a ráeső éles, hegyes tárgyak károsíthatják a felületet.**
- Ne használjon az üvegkerámia felületen öntöttvas, vagy sérült fenekű edényt, mert az általuk okozott karcok megsértik a felületet.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadékok, pl. ecet, citromlé, vízkőoldó, stb. ne kerüljenek az üvegkerámia felületre és a keretre, mert maradandó és eltávolíthatatlan foltokat okoznak.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőzónára és megolvad, akkor azt egy üvegkaparóval - még olvadt állapotban - távolítsa el.
- Tartson távol minden olyan anyagot (műanyag, alufólia, stb.) az üvegkerámiától, amelyek megolvadhatnak. Ha véletlenül mégis ráolvadnak, akkor azonnal távolítsa el az üvegkaparóval.
- Csak sík fenekű és éles szélektől mentes edényeket használjon, hogy a karcoktól megkímélje az üvegkerámiát.
- Soha ne használjon a sütőben műanyag edényt. Soha ne burkolja be a sütő egyetlen részét sem alufóliával.
- Ügyeljen arra, hogy a sütő hátoldali szellőzése mindig biztosítva legyen. A megfelelő szellőzést semmi nem akadályozhatja.

- Soha ne mozgassa a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva.

Szerviz


- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti, eredeti gyári alkatrész felhasználásával.



Környezetvédelmi tudnivalók

- Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokról az érvényes biztonsági és környezetvédelmi szabályok figyelembe vételével gondoskodjon.
- Ha az öreg készüléket kiselejtezi, akkor tegye használhatatlanná és vágja le róla az elektromos csatlakozó vezetékét.

A terméken vagy a csomagoláson

található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló 87/2003. (XII.16.) GKM rendelet alapján.

EKC501503X		
Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKC501503X	
Magasság (mm)	850	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	B	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
- Hagyományos felfűtés	1,18	
A sütőtér hasznos térfogata	44 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
- Hagyományos felfűtés	53	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	- Alsó fűtőbetét	900 W
	- Felső fűtőbetét	850 W
	- Grill fűtőbetét	1800 W
	Sütővilágítás	Lámpa 15W, típus: E14
	Nyárs	4 W
	Tisztítás	kézi
Zajszint	-	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	-	
A legnagyobb tepsi mérete	1080 cm ²	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Bal első egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Bal hátsó egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb első egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb hátsó egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Tartozékok	Sütőrács	
	Sütőtepsi	Zománcozott



Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:
2006/95/EWG – 1973.02.19 (kisfeszültségi irányelv) ,
89/336/EWG – 1989.05.03. (EMC irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag),
93/68/EWG – 1993.07.22. (CE-jelölés irányelv).

Üzembe helyezés

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra FELJOGOSÍTOTT SZAKEMBER végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával.

A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

Elhelyezés

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát.

A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.).

Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső életől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.

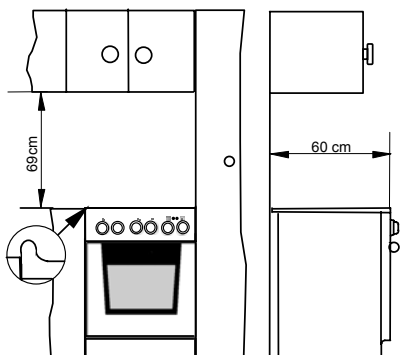


A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.

A beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a szakember számára minden könnyen elérhető legyen.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizni kell, hogy a helyi elektromos hálózat és az adattábla elektromos adatai (feszültség, frekvencia) megegyeznek-e.

A készüléket földelni kell!



Elektromos csatlakoztatás



A tűzhely beépítésével kapcsolatos elektromos munkát, beleértve a hálózatra történő csatlakoztatást is, csak arra feljogosított elektromos szakember végezheti el, az érvényes előírások betartásával.

EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás, illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következnek be.

A készüléket 230/400 V/50 Hz-es feszültségre tervezték.

A csatlakozó kábel típusának HO5 RR-F típusúnak kell lennie.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy a hálózat névleges feszültsége és az adattáblán szereplő megegyezik-e. A tűzhelyet a gyártó csatlakozó vezeték nélkül szállítja. A tűzhely fix bekötését az 1. számú táblázat szerint kell elvégezni.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak. A kapcsolónak a tűzhelytől számított 2 m-en belül kell lennie, és a készülék elhelyezése után is biztosítani kell a kapcsoló könnyű elérhetőségét.

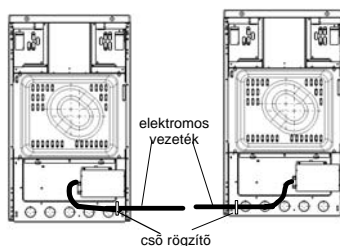
A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

FIGYELEM: A földelő vezetéknek 10-12 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.



A csatlakozó vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy egyetlen ponton se érintkezzen a környezeti hőmérséklet feletti 50°C-os hőmérséklettel.

Ha a csatlakozó vezeték megsérül, akkor azt kizárólag szakemberrel szabad kicseréltetni, hogy az áramütés és a meghibásodás kockázata elkerülhető legyen.



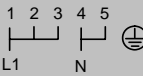
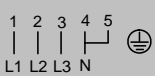
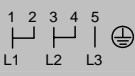
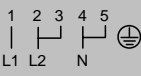
A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.
- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.

Hogyan végezze a csatlakoztatást?

- Csavarja ki és vegye le a készülék hátoldali védő burkolatát.
- Csatlakoztassa a készülék csatlakozó vezetékét a tűzhelyen lévő terminálhoz, az 1. sz. táblázat szerint.
- Rögzítse a vezetéket egy kapoccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.
- Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát.

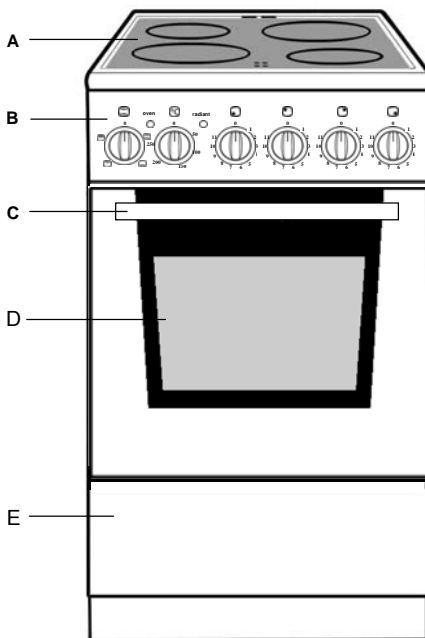
1. számú táblázat

Névleges feszültség	230V~ / 400V 3~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Csatlakozás típusa	Egyfázisú	Háromfázisú Y 3 ph. + neutral	Háromfázisú	Kétfázisú Y 2 ph. + neutral
Kábel csatlakoztatása a sorkapocshoz				
Hálózati feszültség	230V~	400V 3~	230V 3~	400V 2N~
Fűtőbetétek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Biztosíték-igény	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Kábel keresztmetszet	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

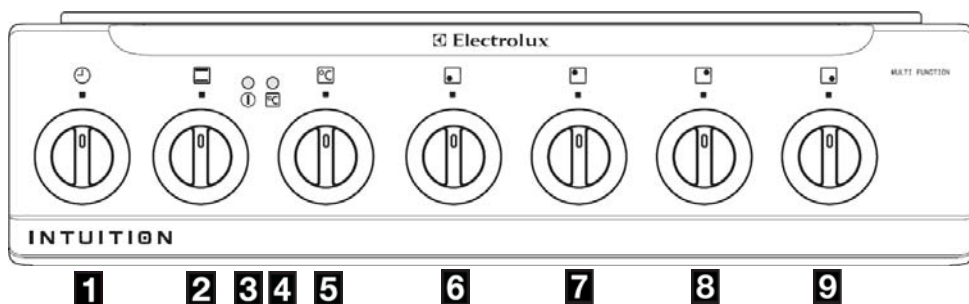
A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás

- A. Üvegkerámia főzőfelület
- B. Kezelőpanel
- C. Ajtó fogantyú
- D. Sütő ajtó
- E. Kihúzható fiók



Kezelőpanel



- | | |
|---|---|
| 1 Percszámláló | 6 Bal első főzőzóna szabályzó gomb |
| 2 Sütőfunkció szabályzó gomb | 7 Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb |
| 3 Fő üzemi jelzőlámpa | 8 Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb |
| 4 Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa | 9 Jobb első főzőzóna szabályzó gomb |
| 5 Sütő hőfokszabályzó gomb | |


A készülék használata


A sütő első használata előtt



A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot.

Az első használat előtt behelyezett étel nélkül fűtse fel a sütőt. Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség.

- Vegye ki a sütő tartozékait.
- Távolítsa el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 45 percig a sütő funkciógomb  pozícióba forgatásával és a sütő hőmérséklet-szabályozó gombjának "250" pozícióba forgatásával.

Ezt az eljárást úgy is meg kell ismételni, hogy a sütő funkciógomb  pozícióban van kb. 5-10 percig.

Tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

Adattábla

A tűzhely modellszáma a tűzhely hátlapján elhelyezett adattáblán található.

Kondenzáció és gőz

Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral.

A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon.

Azonban mindig álljon hátrébb a **sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja**, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg eltávozhasson. Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását.

Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékot és szennyeződések a felületekről.

Sütőedények

Csak olyan hőálló edény használható, ami elviseli a 250°C-os hőmérsékletet.

Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.





A sütőben való ételkészítés alatt a sütőajtó forró. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében.

Villansütő


Sütő funkciógomb


0 Kikapcsolva

 **Légkeveréses sütés** – használja a felső és az alsó elemet; ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ebben az esetben a sütőt elő kell melegíteni.


 **Grill – nyárs** - A grill nem használható a sütővel egyidejűleg. **A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani.**

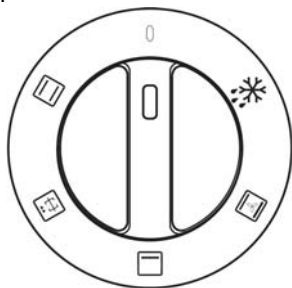
Figyelem: A grill funkciót 210°C-os maximális hőfokon használja.

 **Alsó fűtőelem** - az ételek elkészítését csak a sütő alján teszi lehetővé.

 **Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor**

A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével.

 **Kiolvasztás** – (Ez NEM ételkészítési pozíció). Ennek a pozíciónak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket.



Figyelem!

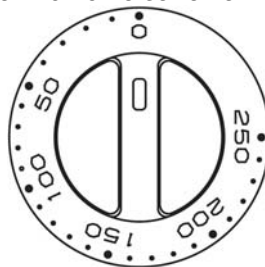
Ne tegyen serpenyőket, zsírfogó tálcákat, süteményes tepsiket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. Ez hőfelhalmozódást okozhat, ami hatással lehet a sütő teljesítményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütő hőfokszabályozó gombja

A sütési hőfokot a sütő hőfokszabályozó gombjának az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával tudja beállítani. A hőfokok a kezelőpanelről olvashatók le. Az 50°C és 250°C közötti hőfokok állíthatók be.

Fontos megjegyezni

- Amint a sütő hőmérsékletét kiválasztotta, a sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája felgyullad, és mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a megfelelő beállítást; ezt követően pedig a hőfokszabályozóval együtt kapcsol be és ki, mutatva, hogy történik a hőmérséklet fenntartása.



- A sütő jelzőlámpája felgyullad, amikor a sütő funkciógombot beállítják, és a sütő működése alatt világít.

Ételek készítése a sütőben



Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.


Hagyományos sütés

A légkeveréses sütés a felforrósított levegő természetes megforgatásával működik.

A sütőt előre fel kell melegíteni.

Hogyan tovább?

Kisebb sütemények, kekszek, formába töltött, dagasztott-kevert tészták esetében

1. Melegítse fel előre a sütőt, legyen a sütő funkciógomb  pozícióban:
 - kb. 8 percre 50-150°C közötti állásban;
 - kb. 15 percre 175-250°C közötti állásban;

Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.



Ötletek és tanácsok

Mindig hagyjon egy legalább 2,5 cm-es rést az étel teteje és a fűtőelem között. Ezzel érheti el sütéskor a legjobb eredményt, ugyanakkor az ételnek, így például a kelt tésztáknak, pudingoknak stb. is lesz helye megnőni.

Torták, sütemények, lángos, kenyér stb. készítésekor helyezze a tepsit vagy a sütőformát középre az elem alá.

Ügyeljen rá, hogy az étel közepén legyen az elem alatt, és ne felejtse el elegendő helyet hagyni a sütőforma/tepsi körül, hogy maximálisan érje a keringő levegő.

Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.

A zománcozott, valamint a sötét és nehéz eszközök fokozottabb barnulást idéznek elő. A fényes alumínium- vagy a polírozott acéltepsikről visszaverődik a hő, ezért az étel alja kevésbé barnul meg. NE tegyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

NE használja tepsiként a grillező vagy a hústálcát, mert ez is erősíti az ételek aljának barnulását.

Gazdaságossági szempontból ajánlott a lehető legrövidebb ideig nyitva hagyni a sütő ajtaját, különösen az alatt, amíg ételt helyez az előre felmelegített sütőbe.



Grillezés



Grillezéskor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében.

A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni. Figyelem: A grill funkciót 210°C-os maximális hőfokon használja.

 A grill bekapcsolásához forgassa a sütő funkciógombot  pozícióba, majd forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját 210°C-ra.

A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.

Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek.

Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki. Az olyan köreteket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.

Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát úgy, hogy a rács "magas" pozícióban van.

Steakok kisütése, illetve pirítós készítése előtt néhány percen keresztül melegítse elő a grillt. Sütés alatt szükség szerint módosítsa a polc szintjét.

Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

MEGJEGYZÉS: A használat alatti biztonság érdekében a hőfokszabályozó vezérli a grillező elemet. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

A sütés időtartama a hússzelet vastagságától, és nem a súlyától függ.



Vigyázat: A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.

Nyárs




VIGYÁZAT: A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől. A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni. Használat közben a készülék felforrósodik.

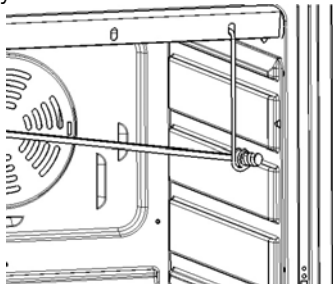
A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.



A nyárs használata

- Nyissa ki a sütő ajtaját. Csúsztassa a húst a nyársra, ügyeljen, hogy helyén legyen a nyélhez közelebbi rögzítő villa, és hogy a hús közepén helyezkedjen el.
- Tolja fel a második rögzítő villát is, majd rögzítse mindkettőt.
- Tolja be a nyársat a hátsó falban található forgatómotor tengelyébe, és fektesse a fogót a támasztóbakra, majd illessze a bakot az elülső keret tetején lévő nyílásba.
- Tegye a grillező tálcat valamelyik alsó szintre.
- Vegye ki a fogót, és zárja be az ajtót.

- Válassza a sütő funkciógombbal a  pozíciót, majd állítsa a sütő hőfokszabályozó gombját maximum 210°C-ra, és ellenőrizze, hogy forog-e a nyárs.




- Amikor az étel elkészül, állítsa kikapcsolt állásba a sütő funkciógombot, és tegye vissza a nyársra a fogót. Miután kilazította az első támasztó bakból a nyársat, húzza ki a motorból. Érdemes a nyárssal egy időben kivenni a grillező tálcát is, mert így a még csöpögő zsír nem koszolja össze a sütőt.
- Érdemes mindig védőkesztyűt használni a nyárs használata közben, mert a grillező közelében nagyon magas hőmérséklet alakulhat ki.

A nyársra maximum 4,5 kg-os súlyt szabad felhúzni.

Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor

A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével. Így a hő gyorsan eléri a sütő valamennyi részét, és egyszerre a több polcra behelyezett számos edényben készülhet az étel. A nedvesség megszüntetésének és ennek eredményeként a szárazabb levegőnek köszönhetően az ilyen ételkészítés megelőzi az ízek átvitelét.


Azonban a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ilyen esetben az ételkészítés jobb felügyelete érdekében válassza az alsó szinteket. Emellett a sütő különösen alkalmas a gyors kiolvasztásra, lekvárok sterilizálására, házi befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

- Forgassa a sütő funkciógombot  állásba.
- Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kiválasztott hőfokra.

Kiolvasztás

A kiolvasztási funkció lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek kiolvasztását. A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében. Ez megnöveli a kiolvadás gyorsaságát.

Ez a funkció különösen alkalmas olyan kényes élelmiszerek esetén, amelyekben a hő kárt okozhat, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek.

- Forgassa a sütő funkciógombot  állásba a ventilátor elindításához, ami lehetővé teszi a gyors kiolvasztást azáltal, hogy átfújja a hideg levegőt a sütőn.
- Miközben a sütő funkciógomb ebben az állásban van, forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a «0» pozícióba



Ötletek és tanácsok

- Az élelmiszert fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.
- Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő élelmiszert egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.
- NE hagyja az élelmiszert a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Főzze meg a nyers élelmiszert azonnal, vagy az elkészült ételt tartsa hűtőszekrényben.
- Ügyeljen arra, hogy betartsa az alapvető higiéniai szabályokat a friss, a fagyasztott, a nyers és a főtt élelmiszerek kezelése során.

Főzőlapok jelzőlámpája

Ez a lámpa akkor gyullad ki, ha egy vagy több főzőlap gombját bekapcsolták, és a használat fennmaradása idején marad égve.

Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája

Ez a lámpa valamelyik hőfok kiválasztása esetén világít, és addig marad égve, amíg a sütő el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva, hogy a sütő tartja az adott hőmérsékletet.

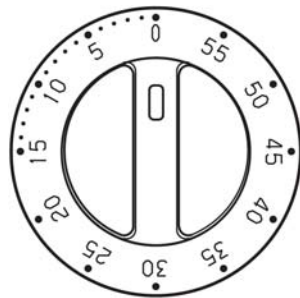
Sütővilágítás



Egyszer kigyullad a sütő szabályozógombjának a bekapcsolásakor, majd a sütő üzemelésének idején végig égve marad.

Időkapcsoló (percszámláló)

Forgassa el a szabályzó gombot a maximumra, majd vissza a sütési idővel megegyező számra.

A beállított sütési idő végén egy hangjelzés szólal meg, ami automatikusan leáll. Az időkapcsoló a sütési idő végén a sütőt nem kapcsolja ki.




SÜTÉSI TÁBLÁZAT	Étel	Polcpozíció alulról Előmelegíté- s	 perc Hőmérséklet	 °C Hőmérséklet	°C Időtartam
perc	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Péksütemén- yek	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Aprósütemé- ny	2	15-20	Karácsonyi torta 160-170	----	250*
	2	----	----	150-160	45+10**
45+10**	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Foszlós kalács	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Habcsók	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Zsemle	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Lepény	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Piskóta (zsiradék nélkül)	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Sajttorta	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Kekszteker- cs	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kis fánk	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Kelt almás sütemény	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Almás pite	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tepsis sütemény	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Hagyományo- s román piskóta	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Román piskóta	2	15-20	Parasztkeny- ér 190-200	----	50-60
			220-230	----	20-30
250*	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Quiche lorraine	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35


Pizza

* - előmelegítési idő

** - a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

HÚSSÜTÉSI TÁBLÁZAT	Étel	 Polcpozíció alulról Hőmérséklet	 °C Hőmérséklet	°C Időtarta m
perc	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Egész csirke	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Sertéssült

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT	Étel	Polcpozíció alulról Előmelegítés	 perc Hőmérséklet	°C Időtartam
perc	2	6	230	4-5
Pírtós	2	10	200	20+20
Hátszín	2	----	230	25+20
Fél csirke	2	----	230	30+25

Főzőzónák

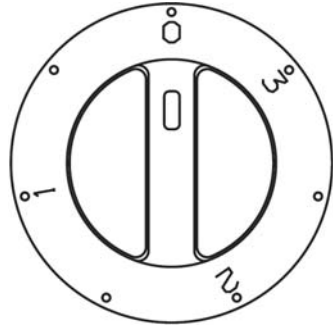
A főzőzónák a kezelőpanelon lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-3-ig van számozva.

0 - OFF

1 - Legkisebb fűtés

3 - Legnagyobb fűtés

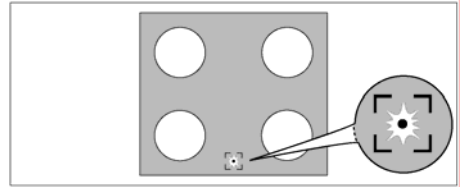


Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

A főzőzóna bekapcsolásához forgassa el a hozzá tartozó szabályzó gombot a megfelelő fűtési fokozatra.

Maradékhő kijelzés

Ez a figyelmeztető lámpa akkor gyullad fel, ha a főzőzóna hőmérséklete elérte azt a hőmérsékletet, aminél már égésveszély áll fenn a megérintésekor. A maradékhő jelzőlámpa mindaddig világít a főzőzóna kikapcsolása után is, ameddig a zóna még égést okozhat. A kijelzőlámpa akkor alszik ki, ha a főzőzóna hőmérséklete 50°C alá süllyed.



Maradékhő kijelzés

Főzőedények

A kereskedelemben kaphatók speciálisan üvegkerámia főzőfelülethez használható, ellenőrzött főzőedények. A következőkben leírtak tanácsként szolgálnak ahhoz, hogy optimális energia felhasználásával elkerülhető legyen az étel túlforrása és a főzőzónákra való ráéégése. **Az alumínium és vörösréz fenekű edények alkalmatlanok a kerámia felületen való főzéshez. Ezek az anyagok foltokat okozhatnak, amelyek soha többé nem távolíthatók el.**

Az edények alja:

A sütő- és főzőedények aljának síknak és simának kell lenni. A durva széllel rendelkező edények karcokat és eltávolíthatatlan sérüléseket okozhatnak a felületen. Kizárólag üvegkerámia főzőfelületre alkalmas edényt vásároljon.

Az edények mérete:

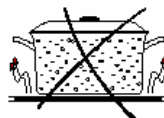
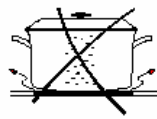
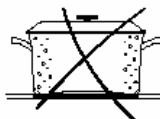
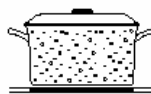
A sütő- és főzőedények átmérőjének egy picit nagyobbnak kell lennie a főzőzóna átmérőjénél.

Edényfedők:

Az edényre helyezett fedő megakadályozza a gőz eltávozását.

Megjegyzés:

- Először mindig az edényt tegye rá a főzőzónára és csak utána kapcsolja be, mert máskülönben szükségtelen energia felhasználást végez.
- Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
- A főzőzónának és az edények aljának tisztának és száraznak kell lennie. Ezzel felesleges tisztítási munkától szabadul meg.



- Cukor, cukros folyadék és műanyag soha nem kerülhet érintkezésbe a főzőfelülettel. Ha véletlenül mégis megtörténik, akkor kapcsolja ki a főzőzónát.
- A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval. Ha a főzőfelület kihűl anélkül, hogy ezeket az anyagokat eltávolította volna, akkor az a felületen repedést, hasadást okozhat.
- Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a szélsőséges hőmérsékleteknek. Sem a hideg, sem a meleg nem árt neki. A pontszerű becsapódások azonban, mint pl. a sószemcse, cukorszemcse, vagy éles tárgy, repedést, hasadást okozhat. Az üvegkerámiát ugyanúgy kell tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztítószer, súrolószer, dörzs-szivacsot.

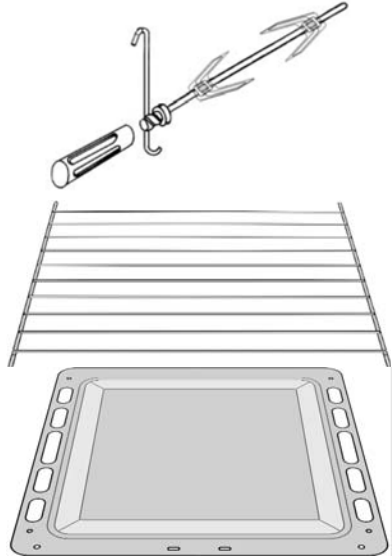
Vigyázat: Ha a fűtött felületen bármilyen kipattogzás, repedés jelenik meg, akkor azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A készülékkel szállított tartozékok

A készülékkel szállított tartozékokon kívül csak hőálló edényeket használjon a gyártó ajánlása szerint.

Mellékelt tartozékok:

- **forgónyárs**
Alkotóelemek:
 - 2 villa
 - 1 forgótüske
 - 1 nyél
 - 1 merevítő tartó
- **sütőrács,**
amelyre az edényeket, tepsiket lehet ráhelyezni. Az edényeket a súlykiegyenlítés céljából a rács közepére kell helyezni.
- **zsírfelfogó tepsi**
A sütés során keletkező zaftok és zsírok felfogására szolgál. Az alsó polcmagasságra helyezze. Ha nincs rá szükség, akkor vegye ki a sütőből.



Tároló

A tároló (ha el van látva vele a készülék) alkalmas a készülék tartozékainak tárolására, amikor azok nincsenek használatban.

A tárolóhely kinyitásához, emelje fel majd fordítsa kifelé az alsó ajtót.

Fontos: Ne tartson tisztítószereket, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.

Tisztítás és ápolás



A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsír és egyéb leégés tüzet okozhat.

A tisztítás előtt minden szabályzó gombot az Off pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni.

Minden ápolási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

Tisztítószer

Minden tisztítószer használata előtt ellenőrizni kell, hogy a gyártó alkalmasnak tartja-e a sütő tisztítására.



NE használjon fehérítő tartalmú tisztítószert, mert tompíthatja a felület fényét. Gőztisztító használata a tűzhely tisztításához nem megengedett. A súrolószer használatát szintén kerülni kell.

Üvegkerámia

Fontos: A forró üvegkerámia felület nem kerülhet érintkezésbe tisztítószerrel. Minden tisztítószerrel többször is tiszta vízbe mártott ruhával el kell távolítani, mert a következő felfűtésnél negatív hatással lesznek a főzőzónákra. Ne használjon agresszív tisztítószerrel (pl. sütőtisztító sprayt), mert ezek a tisztítószer hasadást okozhatnak a felületen.



Minden használat után az üvegkerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani. Ezzel elkerülhető a kifreccsent szennyeződések beégése távolítson el.

. Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitreoclen" üvegkerámia tisztítóval

Enyhe szennyeződés

1. Törölje át az üvegkerámiát enyhén mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával.
2. Utána törölje át a felületet tiszta ruhával. Ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámiát a kereskedelemben kapható tisztítószerrel, pl.«Vitreoclen»-nel.
4. Utána törölje át tiszta vizes, majd száraz, szőszmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkaparóval.
2. Az üvegkaparót szögben tartsa a felülethez.
3. A szennyeződést az üvegkaparó óvatos csúsztatásával távolítsa el.



Az üvegkaparó és az üvegkerámia tisztítószer a kereskedelemben kapható.

Ráégett szennyeződés

1. A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval.

Fontos: Vigyázzon az üvegkaparó használatakor, mivel fennáll az égésveszély.

2. Utána a főzőfelületet hidegen is tisztítsa meg.



Ha a főzőzóna már lehűlt, akkor a szennyeződés eltávolításához ismét fűtse fel. A karcokat, vagy sötét foltokat az üvegkerámián alkalmatlan éles, durva szélű és aljú edények okozhatják. Ezek a sérülések nincsenek kihatással a főzőfelület működésére.



Ha bármilyen repedés jelenik meg az üvegkerámián, akkor azonnal le kell választani az elektromos hálózatról, hogy az áramütés kockázata elkerülhető legyen.

Főzőfelület keret

Fontos! Sem ecet, sem citrom, sem vízkőoldó nem kerülhet a keretre, mert azon eltávolíthatatlan foltok jelennek meg.

1. A keretet nedves, enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.
2. Az enyhe rászáradt szennyeződést nedves ruhával áztassa fel, majd törölje le és hagyja megszáradni.

Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizes, majd száraz ruhával kell áttörölni a felületeket. Minden karcot okozó eszközzel (kés, acélgyapjú párna, súrolópárna, maró termék) való tisztítást kerülni kell.

Sütőtér

A zománcozott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg. Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőteret. Időnként az alaposabb tisztításra is szükség van, amelyet a megfelelő sütőtisztítóval végezhet el.

Sütőpolc és polctartó

A polc és polctartó tisztítását meleg szappanos vízzel végezze. A makacs szennyeződéseket jól átnedvesített ruhával lazítsa fel, tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

Nyissa le teljesen az ajtót vízszintes pozícióba. Forgassa el a két forgópánton található kart ütközésig (a).

Az ajtót zárja be ütközésig (kb.15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.

A sütőajtó beszerelése

A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

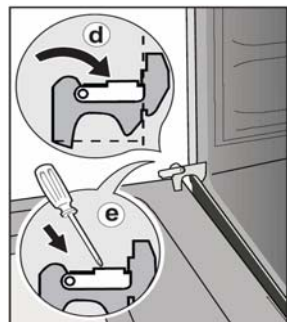
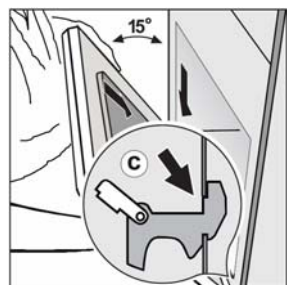
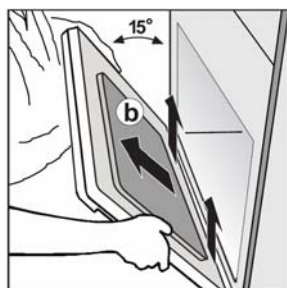
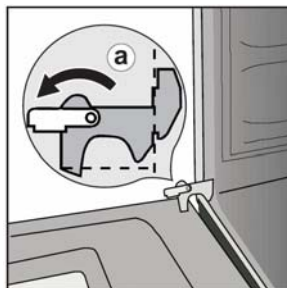
Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről.

Engedje le könnyedén az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne ütközzenek a sütő elejével (ebben az esetben emelje fel újra az ajtót és szabályozza be a forgópántokat).

Forgassa vissza a forgópántokon található karokat (d). A sütőajtó helyes zárása végett, nyomja le a karokat egy tárggyal (pl. egy csavarhúzóval) (e). Ellenőrizze az ajtó helyes működését.

FONTOS

Ne hagyja soha a forgópánton található karokat felemelt pozícióban, mivel a rugóhatás károsodáshoz vezethet.



Sütőtéri izzócsere



Az áramütés elkerülése érdekében az izzócserét megelőzően a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

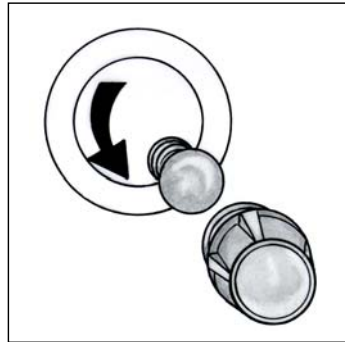
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

Teljesítmény: 15W
Feszültség: 230/240V(50Hz)
Hőállóság: 300°C
Csatlakozás típusa: E14

Az izzó szükség esetén a vevőszolgálatnál, vagy szakkereskedésben szerezhető be.

A hibás izzó cseréje:

1. Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.
2. Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.
3. Helyezze vissza az izzó burkolatát. Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektro-mos hálózatra.



Mit kell tenni, ha ...

Ha a készülék nem megfelelően működik, akkor mielőtt a legközelebbi Electrolux szervizhez fordul, végezze el az alábbi ellenőrzéseket.

FONTOS: Ha a szervizt úgy hívja ki, hogy nem végezte el az alábbi ellenőrzéseket, vagy az üzembe helyezés nem az előírások szerint történt, akkor a szerviz nem vállalja a díjmentes javítást.

Jelenség	Megoldás
Nem üzemelnek a főzőzónák	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bekapcsolta-e a készüléket, - a szabályzólámpák világítanak-e, - a megfelelő főzőzónát kapcsolta-e be, - megfelelő-e a fűtési fokozat beállítása, - nem oldott-e le a biztosíték. Ha a biztosíték az ismételt bekapcsolás után is leold, forduljon a szervizhez.
A sütő nem kapcsol be	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - megfelelő-e a funkció / hőfok beállítás, - van-e áramellátás.
Az ételek túl gyorsan, vagy túl lassan készülnek el	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nem szükséges-e a hőfok beállítás módosítása.

Ha a fentiek ellenőrzése után is fennáll a hiba, akkor forduljon a legközelebbi Electrolux szervizhez és adja meg az alábbi adatokat:

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma
2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba pontos leírása
4. A készülék model és sorozatszám (lásd adattábla)
5. A vásárlás dátuma

Jótállási feltételek

Jótállási feltételek

A gyártó a jótállási jegyben leírtak és a vonatkozó jogszabály alapján a termékre 24 hónap jótállást vállal.

Szállítói feltételek

A jótállási jegyet a forgalmazó az értékesítést végző üzletnek küldi meg, amelyet a bolt köteles Önnek a vásárláskor megfelelően kitöltve átadni. Minta utáni értékesítésnél a házhozszállításkor ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet megkapta-e.

Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

- Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

Vevőszolgálat

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Ha a készüléket egy másik helyre akarja áthelyezni, akkor az áthelyezéshez vegye igénybe a kijelölt szerviz segítségét.

A készülék javítását csak a gyártó által jóváhagyott alkatrészekkel szabad elvégezni.

Beszerezésük az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl. rács) az Alkatrészellátáson keresztül történik.

- Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül, azt nem az adattáblán megadott feszültségen üzemeltetik, nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat, a készüléket nem a Használati útmutató előírásai szerint használják, nem a gyártó által meghatározott célra használják.
- Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
- Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
- Ha a készüléket a háztartásítól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

Electrolux

VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVÍZ

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:**

**ELECTROLUX LEHEL. KFT.
ALKATRÉSZBOLT**

**1142 Budapest, Erzsébet királyné útja
87.**

Tel.: 251-8444/531

Оглавление

Указания для установщика

Предостережения - - - - -	30
Технические данные - - - - -	33
Установка - - - - -	34
Размещение - - - - -	34
Электрическое подключение - - - - -	35
Указания для пользователя - - - - -	37
Эксплуатация и уход - - - - -	37
Перед первым включением духового шкафа - - - - -	38
Электрический духовой шкаф - - - - -	39
- Ручка функций духового шкафа - - - - -	39
- Ручка термостата духового шкафа - - - - -	40
Приготовление пищи в духовом шкафу - - - - -	40
Электрический гриль - - - - -	40
Советы и рекомендации - - - - -	40
Таймер (кратковременный будильник) - - - - -	44
Таблица выпечки - - - - -	45
Зоны нагрева - - - - -	47
Кухонная посуда - - - - -	48
Чистка и уход - - - - -	51
Замена лампы освещения духового шкафа - - - - -	54
Возможные неисправности - - - - -	55

Правила использования руководства по эксплуатации

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящего руководства:



Указания по безопасности



Пошаговые указания



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Предостережения

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации плиты.

Данное изделие не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей), которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от этого лица соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Установка

- Данная плита должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями изготовителя.
- Ремонт плиты должен выполняться только уполномоченными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Плита отличается большим весом. Будьте осторожны при ее перемещении.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.

- Убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию плиты.

Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время использования плита нагревается и в течении длительного времени остается горячей. Детей следует держать в стороне до тех пор, пока она не остынет.
- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена только для приготовления пищи в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Противень для гриля при использовании сильно нагревается, поэтому, доставая его из духового шкафа или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.

- Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, находящимся внутри духового шкафа.
- Если Вы включаете какойлибо электроприбор в розетку вблизи данной плиты, удостоверьтесь, что его электрические провода ее не касаются; всегда держите их вдали от нагревающихся поверхностей плиты.
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Всегда выполняйте чистку плиты в соответствии с инструкциями.
- Плиту следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Не используйте стеклокерамическую панель в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не включайте рабочие зоны с установленной на них пустой посудой или без посуды.
- Стеклокерамика нечувствительна к перепадам температуры и характеризуется большой прочностью, но, тем не менее, твердые или острые предметы при падении на варочную панель могут повредить ее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным или шершавым дном - она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте попадания жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи, на раму варочной панели - они могут оставить на нем матовые пятна.
- В случае попадания продуктов, содержащих сахар, на горячую зону нагрева их следует немедленно удалить, пока она еще не остыла, с помощью скребка.
- Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу. В случае попадания какого-либо подобного вещества на стеклокерамическую поверхность, его следует немедленно удалить скребком.
- Во избежание образования царапин на поверхности варочной панели используйте только посуду с гладким дном.
- Ни в коем случае не используйте пластмассовую посуду при приготовлении пищи в духовом шкафу. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

Техническое обслуживание


- Ремонт и техобслуживание плиты должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.



Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к прибору.




Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Указания для установщика

Технические данные

ЕКC501503X				
Размеры	Высота		855 mm	
	Ширина		500 mm	
	Глубина		600 mm	
Варочная панель	Передняя правая	Конфорка ш 180 мм	1800 Вт	
	Задняя правая	Конфорка ш 140 мм	1200 Вт	
	Передняя левая	Конфорка ш 140 мм	1200 Вт	
	Задняя левая	Конфорка ш 180 мм	1800 Вт	
	Напряжение верхнего нагревательного элемента			230 В ~ (50 Гц)
	Полная мощность варочной панели			6000 Вт
Духовой шкаф	Нагревательные элементы духового шкафа			
	- Нижний нагревательный элемент		900 Вт	
	- Верхний нагревательный элемент		850 Вт	
	Элемент гриля		1800 Вт	
	Лампочка освещения духового шкафа		Лампочка 15 В типа E14	
	Вертел		4 Вт	
	Таймер			
	Чистка		ручная	
Полная мощность духового шкафа			1815 Вт	
Электропитание	Номинальное напряжение		230/400 В	
	Номинальная частота		~ 50 Гц	
Принадлежности	Решетка духового шкафа			
	Противень для сбора жира			
	Полная мощность плиты		8019 Вт	

 Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЕС :
2006/95 - 90/683 ; (Директива по низкому напряжению) с последующими модификациями,
89/336 (Директива по электромагнитной совместимости)
93/68 (Общие директивы) с последующими модификациями.

Установка

Все операции по установке духового шкафа должны в обязательном порядке проводиться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ** в соответствии с существующими нормами и правилами.

Установка духового шкафа должны выполняться в соответствии с положениями спецификации " Y " (EN60.335-2.6). Кухонную плиту нельзя устанавливать выше уровня рабочей поверхности.

Размещение

Плита зарегистрирована как устройство "класса Y" в соответствии с Правилами противопожарной безопасности. Плиту можно устанавливать в кухне, столовой или в гостиной, но не в ванной или душевой.

Предметы из воспламеняемых материалов могут располагаться над плитой на расстоянии не менее 69 см от нее (см. рис.)

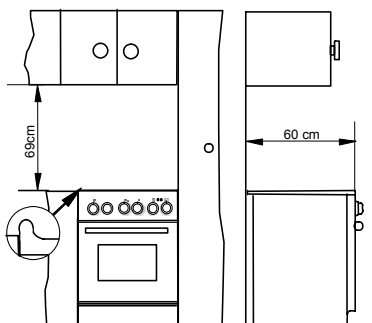


Данную кухонную плиту следует устанавливать на пол, а не на подставку.

Необходимо, чтобы после установки прибора имелась возможность доступа к нему специалиста в случае ремонта.

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что напряжение и частота электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

Данный прибор должен быть заземлен.



Электрическое подключение



Любые операции по электрическому подключению, выполняемые при установке варочной панели, в том числе подсоединение сетевого шнура, должны выполняться квалифицированным электриком в соответствии с действующими техническими нормами.



ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.



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

Данная плита рассчитана на питание от электрической сети напряжением 230/400 В и частотой 50 Гц.

Для подключения к сети используйте кабель H05 RR-F.

Перед включением прибора убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными.

Плита поставляется без сетевого шнура. Вам будет нужно подключить к ней гибкий кабель, соответствующий требованиям, приведенным в Табл. 1.

В случае фиксированного подсоединения к сети между прибором и сетевыми проводами необходимо установить

многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, с учетом перенапряжения категории III.

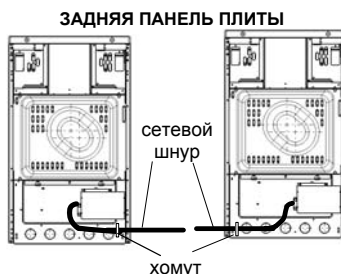
Размыкатель должен быть установлен в пределах 2 м от варочной панели; по завершении установки он должен быть легко доступен.

Желто-зеленый провод заземления не должен отключаться размыкателем.

ПРИМЕЧАНИЕ: провод заземления должен быть на 10-12 см длиннее проводов фазы и нейтрали.



Сетевой шнур плиты не должен касаться участков, показанных на рисунке в заштрихованном виде.





В случае повреждения сетевого шнура во избежание риска поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем или

квалифицированным специалистом.

Перед подключением убедитесь в том, что:

- предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать потребляемую прибором силовую нагрузку (см. табличку технических данных);
- После установки прибора электророзетка или главный выключатель плиты должны быть легко доступны.

Дальнейшая процедура

- Открутите и снимите защитную панель с задней стороны прибора;
 - Подсоедините сетевой шнур к клеммам плиты в соответствии с Табл. 1;
 - Закрепите сетевой шнур с помощью хомута;
 - Убедитесь, что подключенная нагрузка соответствует мощности вашей сети - см. Табл. 1;
- Установите на место и прикрутите заднюю защитную панель прибора.

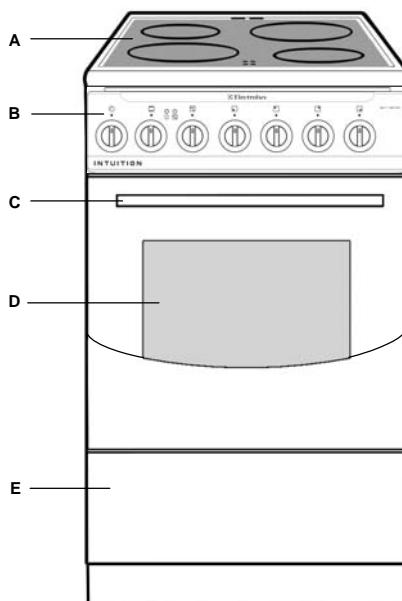
Таблица 1

Номинально	230 В~/ 400 В 3~/ 230 В 3~/ 400 В 2N~			
Тип цоколя	Однофазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 3 фазы + нейтраль	Трёхфазная сеть	Трёхфазная сеть Y: 2 фазы + нейтраль
Подсоединение сетевого шнура к клеммной колодке				
Напряжение сети	~230 В	~400 В 3	~230 В 3	~400 В 2N
Напряжение нагревательных элементов	230 В	230 В	230 В	230 В
Номинал предохранит	35 А	3 x 16 А	3 x 20 А	2 x 25 А
Сечение кабеля	3 x 6 мм ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²	4 x 4 мм ²

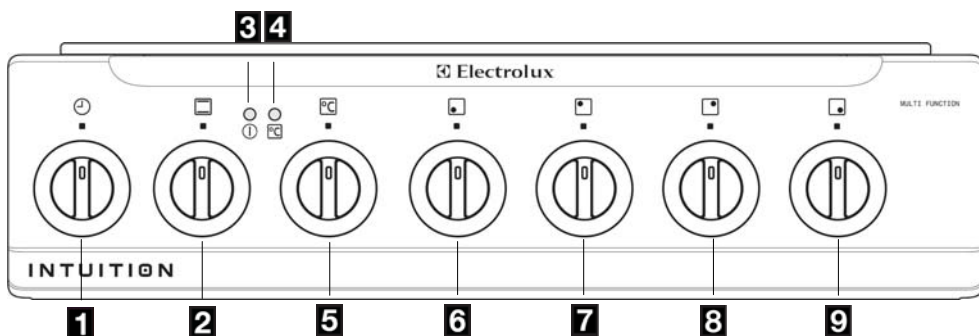
Указания для пользователя

Эксплуатация и уход

- A.** Стеклокерамическая варочная панель
- B.** Панель управления
- C.** Ручка дверцы
- D.** Дверца духового шкафа
- E.** Нижняя дверца (отделение для хранения принадлежностей)



Панель управления



- 1** Таймер
- 2** Переключатель режимов духового шкафа
- 3** Контрольный индикатор духового шкафа
- 4** Контрольный светоиндикатор
- 5** Ручка термостата духового шкафа
- 6** Ручка управления передней левой зоной нагрева
- 7** Ручка управления задней левой зоной нагрева
- 8** Ручка управления задней правой зоной нагрева
- 9** Ручка управления передней правой зоной нагрева


Использование прибора


Перед первым включением духового шкафа



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

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

- Достаньте из духового шкафа все принадлежности.
- Удалите рекламные наклейки и защитную пленку, если таковые имеются.
- Разогрейте духовой шкаф, установив ручку выбора функций в положение , а ручку термостата духового шкафа в положение «250» примерно на 45 мин.

Эту процедуру следует повторить, установив ручку выбора функций духового шкафа в положение  примерно на 5-10 минут.

Вымойте принадлежности мягким моющим средством. Затем хорошо прополощите и тщательно вытрите.

Паспортная табличка

Номер модели плиты располагается на паспортной табличке на задней стенке плиты.

Конденсат и пар

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике.

Часть пара удаляется через вентиляционные отверстия духового шкафа. Тем не менее, **всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открывании его дверцы**, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При попадании пара на холодную поверхность за пределами духового шкафа, например, на панель, он конденсируется, превращаясь в капли воды. Это совершенно нормальное явление и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения обесцвечивания поверхностей регулярно удаляйте с них конденсат и загрязнения.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 250 °С.

Посуду не следует устанавливать прямо на дно духового шкафа.



Во время приготовления пищи дверца духового шкафа нагревается до высокой температуры. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.

Электрический духовой шкаф

Ручка функций духового шкафа

0 Выкл



Конвекционное

приготовление – используется верхний и нижний нагревательный элемент; эта функция позволяет использовать любимые рецепты без регулирования температуры. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.



Вертел для гриля – Во время приготовления продуктов на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта. **Во время любого приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.**

Внимание: используйте гриль при температуре макс. 210°C.



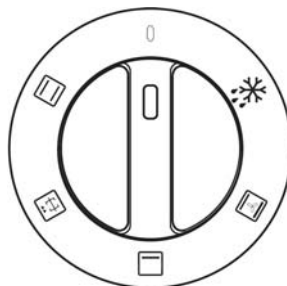
Нижний нагревательный элемент – позволяет готовить пищу только в нижней части.



Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор Теплота передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа.



Размораживание – (это не является операцией приготовления). Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.



Внимание

Не кладите сковороды, противни для сбора жира, формы для выпечки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духового шкафа. Это может привести к перегреванию духового шкафа, что может стать причиной снижения его производительности и повреждения эмалированных поверхностей.

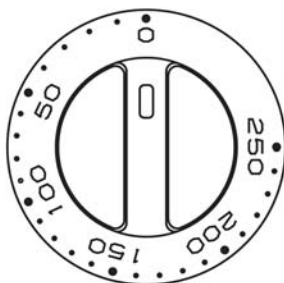
Ручка термостата духового шкафа

- Температура приготовления задается поворачиванием ручки термостата по часовой стрелке.
- Температура отображается на панели управления.
- Температуру можно задавать в диапазоне от 50°C до 250°C.

Примечания

- После установки температуры приготовления сигнальная лампочка термостата духового шкафа загорается и горит до тех пор, пока в камере духового шкафа не будет достигнута заданная температура; затем она гаснет и загорается при включении–выключении термостата, сообщая о поддержании заданной температуры.

Индикатор духового шкафа загорается после установки ручки выбора функций в нужное положение и горит во время работы духового шкафа.



Приготовление пищи в духовом шкафу



Во время работы духовой шкафа сильно нагревается.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

Конвекционное приготовление (традиционное приготовление)




При традиционном способе приготовления пищи используется естественная конвекция нагретого воздуха.

В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Порядок действий

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

1. Выполните предварительный прогрев духового шкафа, установив ручку выбора

функций в положение .

- примерно на 8 минут в диапазоне от 50 °C до 150 °C;
- примерно на 15 минут в диапазоне от 175 °C до 250 °C;

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



Советы и рекомендации

Расстояние между верхним краем продукта и нагревательным элементом всегда должно составлять не менее 2,5 см.

Это обеспечивает наилучшие результаты и оставляет место для поднятия теста. При выпекании тортов, кондитерских изделий, булочек, хлеба и т.д. размещайте противень или форму для выпечки под нагревательным элементом по его центру.

Приготавливаемое блюдо должно быть размещено по центру решетки, при этом вокруг противня для выпечки / продуктов должно быть достаточно места для того, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха.

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

Эмалированная, темная и массивная посуда увеличивает степень пропекания продуктов снизу. Блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает степень пропекания снизу, так как отражает тепло.

НЕ устанавливайте посуду на дно духовки, т.к. оно очень сильно нагревается, что может стать причиной поломки.

НЕ используйте противень для гриля или жарки мяса для приготовления выпечки, т.к. в этом случае блюда будут сильно подгорать снизу.

Для экономии энергии открывайте дверцу духового шкафа на как можно более короткое время, особенно при помещении продуктов в прогретый духовой шкаф.

Приготовление на гриле




При приготовлении на гриле поверхности прибора нагреваются до высокой температуры – не оставляйте его без присмотра. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.



Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Внимание: используйте функцию гриля при температуре не выше 210°C.

Для включения гриля поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение , а затем установите ручку термостата духового шкафа на 210°C.

Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля для обеспечения максимальной циркуляции воздуха и стекания жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла для сохранения сочности во время приготовления.

При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.

При обжаривании тостов мы предлагаем устанавливать решетку в «высокое» положение на самом верхнем уровне.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости меняйте уровень во время приготовления. Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

ПРИМЕЧАНИЕ: для обеспечения безопасности во время работы термостат контролирует нагревательный элемент гриля. Во время работы гриль периодически включается и выключается во избежание перегрева.

Время приготовления зависит от толщины кусков мяса, а не от его веса.



Внимание: Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей.

Вертел



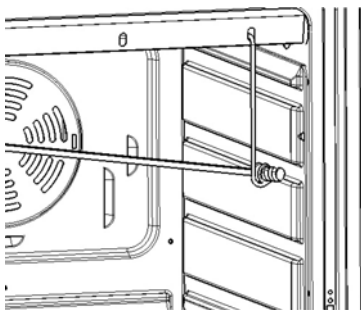
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внешние элементы духового шкафа при использовании гриля могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей. Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой. Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.




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

Как использовать вертел?

- Откройте дверцу духового шкафа. Насадите мясо на вертел, проверив правильную установку ближайшей к рукоятке вилки и центральное положение куска.
- Вставьте вторую вилку и зафиксируйте обе вилки.
- Вставьте вертел в отверстие в вале привода на задней стенке и установите кончик ручки в опорную скобу. Затем вставьте скобу в паз, расположенный в верхней части рамы спереди.
- Установите противень для гриля на нижний уровень духового шкафа.
- Снимите рукоятку и закройте дверцу.




Верхний и нижний нагревательный элемент духового шкафа – вентилятор


- Тепло передается продуктам через предварительно разогретый воздух с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке духового шкафа. Тепло таким образом может быстро распределяться по всей печи, позволяя готовить одновременно несколько блюд на нескольких уровнях.
- Установите ручку выбора функций духового шкафа в положение , а ручку термостата - на **максимальную температуру 210°C**, после чего убедитесь в том, что вертел вращается.
- По окончании приготовления продукта выключите гриль и установите ручку в прежнее положение. Извлеките скобу из переднего держателя и выньте вертел из двигателя. Чтобы жир, скопившийся в противне для приготовления на гриле, не пролился, рекомендуется одновременно вынуть его из духового шкафа.
- При обращении с вертелом рекомендуем постоянно использовать защитные кухонные рукавицы, поскольку температура в зоне гриля достигает очень высоких значений.

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


Благодаря снижению уровня влажности и постоянному осушению воздуха данный способ приготовления препятствует распространению запахов. Естественно, готовить можно и на одном уровне. В таком случае используйте нижние уровни для улучшения обзорности блюд. Кроме того, этот духовой шкаф идеально подходит для быстрого размораживания, стерилизации при консервировании продуктов и приготовлении фруктов в собственном соку, а также для сушки грибов и фруктов.

- Переведите ручку выбора функций духового шкафа в положение .

Установите ручку термостата духового шкафа на нужную температуру.

Размораживание 

Функция размораживания используется для размораживания замороженных продуктов. Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это повышает скорость размораживания. Эта функция наилучшим образом подходит для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, замороженных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

- Установите ручку выбора функций духового шкафа в положение  для запуска привода вентилятора, что обеспечит быстрое размораживание путем циркуляции холодного воздуха внутри духового шкафа.
- После установки ручки выбора функций духового шкафа в данное положение поверните ручку термостата в положение "0".

Советы и рекомендации

- Накройте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой во избежание их высыхания при размораживании.
- Уложите подлежащие размораживанию продукты по возможности в один слой и переверните их по истечении половины времени размораживания.
- НЕ оставляйте продукты при комнатной температуре после их размораживания. Немедленно приготовьте сырые продукты или поместите их в холодильник.
- Соблюдайте основные гигиенические нормы при обращении со свежими, замороженными и приготовленными продуктами.

Индикаторная лампочка нагрева конфорок варочной панели

Эта индикаторная лампочка загорается при включении одной или нескольких конфорок и продолжает гореть до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается включенной.

Индикаторная лампочка термостата духового шкафа

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

Лампочка освещения духового шкафа

Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и горит в течение всего времени работы духового шкафа

Таймер (кратковременный будильник)

Поверните ручку таймера по часовой стрелке в максимальное положение, а затем поверните ее в противоположном направлении до положения, соответствующего нужному периоду времени для приготовления.

По окончании выбранного времени зазвучит звуковой сигнал и автоматически прекратится.

Таймер не прерывает работу духовки по окончании установленного времени.

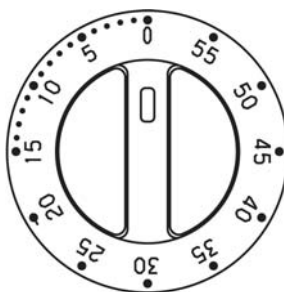




Таблица выпечки

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температу ра °С	 Температур а °С	Продолжи тельность мин.
Кондитерские изделия	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Маленькие пирожные	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Рождественский пирог	2	15-20	250 [*] 160-170	----	45+10 ^{**}
	2	----	----	150-160	45+10 ^{**}
Пирог из песочного теста	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Безе	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Булочки из дрожжевого теста	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Плоский пирог	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Обезжиренное бисквитное пирожное	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Сырник	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Рулет с джемом	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Профитроли	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Дрожжевой пирог с яблоками	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Яблочный пирог	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Пирог на противне	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Бисквитный торт по-румынски	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Хлеб по-крестьянски	2	15-20	250 [*] 190-200	----	50-60
Пирог с кремом/начинкой	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Пицца	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - время разогревания

** - время поддержания температуры в духовом шкафу после установки рукоятки выбора функций в положени выкл

Таблица жарки



Блюдо	Номер уровня снизу	 Температура °C	 Температура °C	Продолжительность мин.
Цыпленок целиком	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Жареная свинина	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Таблица приготовления на гриле

Блюдо	Номер уровня снизу	Разогревание мин	 Температура °C	Продолжительность мин.
Тосты	2	6	230	4-5
Бифштексы	2	10	200	20+20
Половинки цыплят	2	----	230	25+20
Свиные отбивные	2	----	230	30+25

Зоны нагрева

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью ручек, расположенных на панели управления.

На ручке управления имеются метки от 1 до 3:

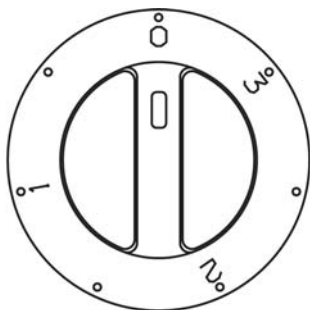
0 - Выкл

1 - Минимальная тепловая мощность

3 - Максимальная тепловая мощность

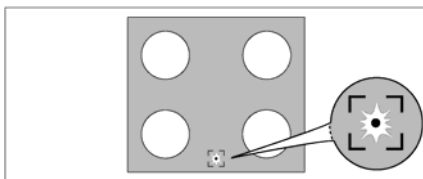
Включение одинарной зоны нагрева

Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующий регулятор на нужный уровень нагрева.



Индикатор остаточного тепла

Эта индикаторная лампочка загорается при достижении поверхностью рабочей зоны температуры, которая может вызвать ожог. Она продолжает гореть и после выключения данной зоны нагрева в течение того времени, при котором остаточное тепло ее поверхности все еще может причинить ожог. Лампочка погаснет только тогда, когда опасность ожога исчезнет (при температуре ниже 50°C).



Кухонная посуда

В продаже имеется посуда, специально разработанная и испытанная для приготовления пищи на стеклокерамических варочных панелях. Соблюдение приведенных ниже рекомендаций позволит Вам обеспечить оптимальный расход энергии и предотвратить попадание продуктов на поверхность зон нагрева и их выгорание на ней. **Посуду с медным или алюминиевым дном применять нельзя. Эти материалы могут привести к образованию пятен, удалить которые невозможно.**

Дно посуды:

Кастрюли и сковороды должны иметь плоское и ровное дно. Дно с острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность! Спрашивайте в магазинах посуду для приготовления на электрических плитах.

Размер посуды:

Диаметр кастрюль и сковород должен быть чуть больше диаметра зоны нагрева.

Крышка посуды:

Крышка предотвращает потери тепла.

Примечание:

- Всегда накрывайте посуду крышкой перед включением зоны нагрева, в противном случае будет иметь место излишний расход энергии.
- Не складывайте какие-либо предметы на поверхности варочной панели.
- Зоны нагрева и дно посуды должны быть сухими и чистыми. Это избавит Вас от лишней работы по чистке варочной панели.

- Ни в коем случае не следует допускать попадание сахара (в твердом или жидком виде), а также пластмассы на горячую поверхность варочной панели. Если это все же произошло, не выключайте зону нагрева!
- Частицы сахара, пластмассы или кухонной фольги следует немедленно удалить с поверхности горячей зоны нагрева с помощью скребка. Если зона нагрева остынет прежде, чем будет выполнена ее очистка, в стеклокерамической поверхности могут образоваться трещины.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели устойчива к температурному воздействию. Она не боится ни тепла, не холода. Тем не менее, удары, нанесенные остроконечным предметом, например, при падении на нее солонки, могут образовать на ней трещины. Уход за стеклокерамической панелью такой же, как за стеклом. Никогда не используйте агрессивные моющие средства, чистящие порошки и губки с абразивной поверхностью.

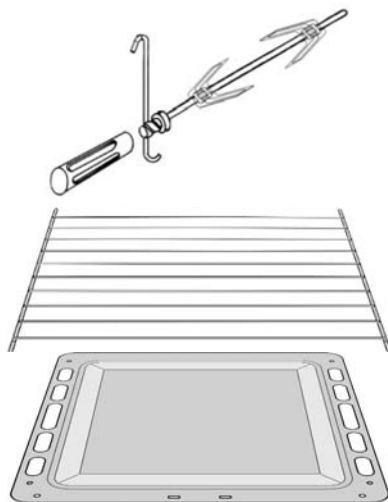
Внимание: При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности варочной панели отсоедините плиту от сети электропитания.



Принадлежности, поставленные вместе с плитой

В комплекте с Вашей плитой поставляются следующие принадлежности:

- Вертел, состоящий из:
 - 2 вилок
 - 1 шампура
 - 1 рукоятки
 - 1 кронштейна
- Решетка для размещения продуктов (жаркого, выпечки). Продукты следует размещать по центру решетки, равномерно распределяя их вес.
- Противень для жарки. Используется для сбора соков, выделяющихся из мяса при приготовлении на нем; устанавливайте его на уровне 1. Используется для сбора соков, выделяющихся из мяса при приготовлении на нем; устанавливайте его на уровне 1.



Вдобавок к поставленным принадлежностям мы рекомендуем Вам использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с указаниями изготовителя).

Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться. Поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.

Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящичка, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Чтобы открыть дверцу, слегка приподнимите ее, затем откиньте вниз.

Чистка и уход



Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл» и плита совершенно остыла.

Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны **ОТСОЕДИНИТЬ** ее от сети электропитания.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашей духовки 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. Для чистки плиты нельзя использовать паровое чистящее устройство. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Стеклокерамическая поверхность

Внимание: Чистящие средства не должны вступать в контакт со стеклокерамической панелью, пока она не остыла!

После окончания чистки все моющие средства следует удалить с поверхности варочной панели, обильно сполоснув ее чистой водой, в противном случае при последующем нагреве они могут разъесть ее!

Никогда не используйте агрессивные средства, например, спреи для чистки духовок или гриля, грубые чистящие порошки или оставляющие царапины средства для чистки посуды.



Чистите стеклокерамическую панель после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она совсем остынет или останется чуть теплой. Этим Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Удаляйте накипь, пятна жира и обесцвеченные пятна на раме имеющимися в торговле специальными чистящими средствами для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.

Незначительные загрязнения

- Протрите стеклокерамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
- Затем насухо вытрите ее сухой тряпкой. На поверхности нельзя оставлять остатки моющих средств.

- Раз в неделю тщательно очищайте поверхность стеклокерамической панели специально предназначенными для этой цели чистящими средствами, имеющимися в торговле, например, «Vitroclen».
- Затем обильно сполосните панель чистой водой и насухо протрите тряпкой из гладкой безворсовой ткани.

Трудноудаляемые загрязнения

- Для удаления прикипевших или пригоревших остатков пищи используйте стеклянный скребок.
- Установите стеклянный скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
- Удалите загрязнение, сдвигая скребок.



Вы можете приобрести стеклянные скребки и специальные чистящие средства для стеклокерамических панелей в специализированных магазинах.

Пригоревшие остатки пищи

- Частицы пригоревшего сахара, расплавленной пластмассы, алюминиевой фольги или других расплавившихся материалов следует немедленно удалить с поверхности горячей зоны нагрева с помощью стеклянного скребка.
- Внимание:** при использовании стеклянного скребка для чистки горячей зоны нагрева следует проявлять осторожность во избежание получения ожога!

- Когда варочная панель остынет, выполните ее обычную чистку.



Если зона нагрева остыла прежде, до того, как Вы успели ее выполнить ее чистку, снова нагрейте ее и очистите. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности варочной панели, образующиеся на ней при использовании посуды, имеющей дно с острыми краями, удалить невозможно. Однако, они никак не влияют на работу варочной панели.



При обнаружении любых трещин на стеклокерамической поверхности варочной панели немедленно отсоедините плиту от сети электропитания во избежание опасности поражения электрическим током.

Рама варочной панели

Внимание! Не допускайте попадания жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи, на раму варочной панели - они могут оставить на нем матовые пятна.

- Протрите корпус влажной тряпкой, смоченной в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
- Засохшую грязь следует удалять с помощью мокрой тряпки. Затем нужно тщательно вытереть корпус.

Чистка духового шкафа снаружи

Мы рекомендуем использовать чистящие средства, не царапающие поверхность; не используйте металлические предметы, металлические или нейлоновые губки, абразивные или едкие вещества и растворители.

Камера духового шкафа

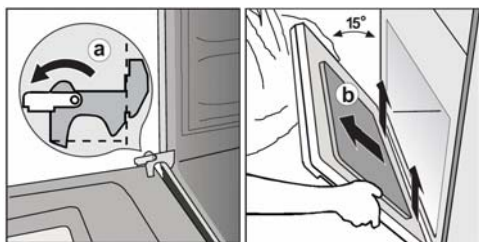
Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, когда она еще не остыла. Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуются выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Снятие дверцы духового шкафа

Для удобного проведения чистки духового шкафа его дверцу можно снять.

Опустите дверцу в горизонтальное положение. Полностью откиньте фиксаторы на обоих шарнирах дверцы (a).

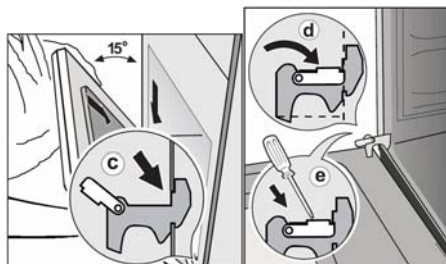
Медленно опять закройте дверцу до упора и приподнимите ее так, чтобы шарниры вышли из фиксированного положения (b).



Установка дверцы духового шкафа

Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке. Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (c). Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров. Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натываются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров). Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (e). Медленно проверьте правильность работы дверцы.

Внимание: Никогда не допускайте «заскакивания» рычагов на шарнирах дверцы. Пружинная отдача рычага может привести к ранению.



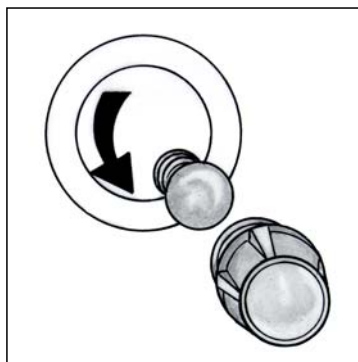
Замена лампочки освещения духового шкафа



Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что плита выключена и отсоединена от сети электропитания.

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

Мощность: 15 Вт
Напряжение: 230/240 В (50 Гц)
Температура: 300 °С
Тип цоколя: E14



Замена лампочки.

- Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.
- Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
- Установите на место стеклянный плафон.

Снова включите плиту в сеть.

Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в авторизованный сервисный центр, пожалуйста, проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

ВНИМАНИЕ: если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если плита находится на гарантии.

Неисправность	Способы устранения
Зоны нагрева не включаются	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> - включена ли плита, - горит ли соответствующая индикаторная лампочка, - включена ли соответствующая зона нагрева, - правильно ли установлена ручка выбора температуры, - не сработали ли автоматы-предохранители в сети. Если автоматы часто срабатывают, вызовите специалиста-электрика.
Духовой шкаф не включается	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> - правильно ли выбраны режим и температура приготовления - имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита.
Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> - Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр. При обращении в сервисный центр Вы должны будете предоставить следующую информацию:

1. Вашу фамилию, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона
3. Ясное и краткое описание неисправности
4. Модель и серийный номер (см. табличку с техническими данными)
5. Дату покупки плиты

Условия гарантии

Предусмотренный срок гарантии в течение 1 года с момента продажи плиты изготовитель обязуется заменять вышедшие из строя детали за исключением случаев, предусмотренных пунктом "Оговорки".

Условия действия гарантии

Чтобы воспользоваться гарантией, Вы должны обратиться в авторизованный сервисный центр в течение гарантийного срока, и предъявить гарантийный талон. Сервисный центр может взять на себя расходы на проведение работ и транспортировку или возложить их на Вас в зависимости от условий повреждения прибора (см. "Оговорки").

Оговорки:

Обращаем Ваше внимание на тот факт, что гарантия аннулируется в следующих случаях:

- если неисправность вызвана ударным воздействием, недопустимыми отклонениями параметров сети электропитания,

несоблюдением требований к установке и эксплуатации, предусмотренных Руководством по эксплуатации, неверным или неаккуратным обращением, установкой, выполненной в нарушение действующих правил подключения к инженерным сетям;

- если пользователь внес в изделие несанкционированные изменения или удалил с него маркировку или серийный номер;
- если лицо, выполнявшее ремонт, не было уполномочено изготовителем или дилером;
- если изделие использовалось в коммерческих или промышленных целях или других целях, для которых оно не предназначено.
- если изделие было приобретено или подверглось ремонту за пределами страны продажи.

Послепродажное обслуживание

В случае необходимости проведения каких-либо ремонтных работ они должны выполняться с максимумом тщательности и внимания. По этой причине мы рекомендуем Вам в случае любых проблем обращаться в авторизованный сервисный центр. В случае переезда на другое место или закрытия данного сервисного центра обращайтесь в другой авторизованный сервисный центр.

В случае необходимости выполнения ремонта Вашей плиты требуйте от специалистов авторизованного сервисного центра использования только запчастей, сертифицированных изготовителем.

Európai Jótállás




A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető: -

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.

A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

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, Seberíniho 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	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.hu

www.electrolux.ru