



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC511503

**CS** SPORÁK

**KK** ПЕШ

**SL** ŠTEDILNIK

**UK** ПЛИТА

NÁVOD K POUŽITÍ

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҰСҚАУЛАРЫ

NAVODILA ZA UPORABO

ІНСТРУКЦІЯ

2

22

43

62

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	7
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	8
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	8
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	9
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	10
9. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	11
10. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	15
11. CO DĚLAT, KDYŽ.....	19
12. INSTALACE .....	19

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stakače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.2 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič použijte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Byly by horké.
- Po použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.

- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když varíte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Nepokoušejte se hasit oheň vodou. Odpojte spotřebič a plameny přikryjte víkem nebo hasící rouškou.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.

- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.



### UPOZORNĚNÍ

Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

## 2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.



### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.5 Likvidace



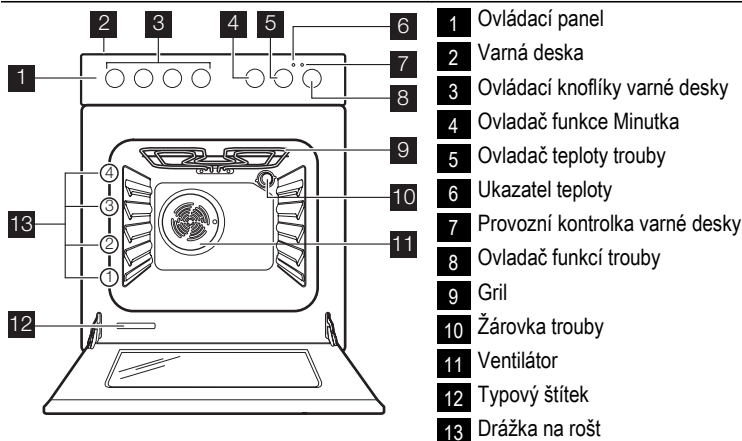
### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

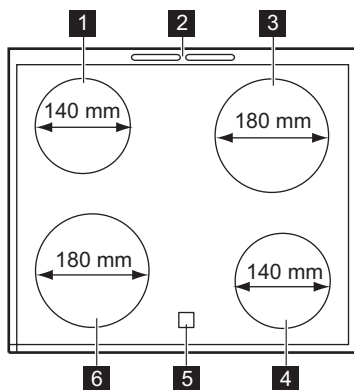
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



### 3.2 Uspořádání varné desky



- 1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 2 Vývod páry
- 3 Jednoduchá varná zóna 1800 W
- 4 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 5 Ukazatel zbytkového tepla
- 6 Jednoduchá varná zóna 1800 W

### 3.3 Příslušenství

#### • Rošt trouby

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.

#### • Mělký plech na pečení

Na koláče a drobné pečivo.

#### • Zásuvka

Zásuvka je umístěna pod troubou.



#### UPOZORNĚNÍ

Při provozu spotřebiče se může zásuvka velmi ohřát.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



#### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**POZOR**

Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

**4.1 První čištění**



- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

**POZOR**

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

**4.2 Předehřátí**

1. Nastavte funkci  a maximální teplotu.

2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předehříváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

**5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ****UPOZORNĚNÍ**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

**5.1 Nastavení teploty**

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty)

1. Otočte voličem na požadovanou teplotu.
2. Vaření zastavíte otočením ovladače do polohy 0.

**5.2 Ukazatel zbytkového tepla**

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

**UPOZORNĚNÍ**

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

**6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY****6.1 Nádoby**

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

**6.2 Úspora energie**

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

**6.3 Příklady použití varné desky**

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.



Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
0	Poloha Vypnuto		
1	K uchování teploty již připraveného jídla	podle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5 - 25	Čas od času zamíchejte
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10 - 40	Vařte s pokličkou
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20 - 45	Přidejte několik lžiček tekutiny
4 - 5	Vaření brambor v páře	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60 - 150	Až 3 l vody a přísady
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	dle potřeby	V polovině doby obraťte
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5 - 15	V polovině určené doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hnci), fritování hranolků		

## 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Spotřebič čistěte po každém použití.  
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

### Odstranění nečistot:

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučíníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo

ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku.
  - Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**
    - Přední stranu spotřebiče čistěte měkkým hadříkem navlženým v roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- Na kovové plochy použijte běžné čisticí prostředky na nerezovou ocel.
- Nepoužívejte drsné prostředky nebo abrazivní houbičky.

## 8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ


Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

- Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnutu.

### 8.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
 Konvenční ohřev	Teplu přichází z horního i dolního topného tělesa. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Dolní topné těleso	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
 Horní topné těleso	Teplu přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
 Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. Opékání topinek. <b>Maximální teplota při této funkci je 210 °C</b>
 Horkovzdušné pečení	Pečení masa nebo moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení vůní.
 Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnutu.

### 8.3 Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

### 8.4 Časovač - Minutka


Slouží k nastavení odpočítávání času. Nejprve co nejvíce otočte ovladačem minutky (viz „Popis spotřebiče“) po směru hodinových ručiček. Poté jím otočte proti směru hodinových ručiček na požadovanou dobu. Po dokončení od-

počtu zazní zvukový signál a spotřebič se automaticky vypne. Otočte ovladačem teploty a funkcí trouby do polohy VYPNUTO.



V případě opětovného použití ovladače časovače počkejte, až dokončí všechny nastavené funkce a je zpět v nulové poloze.

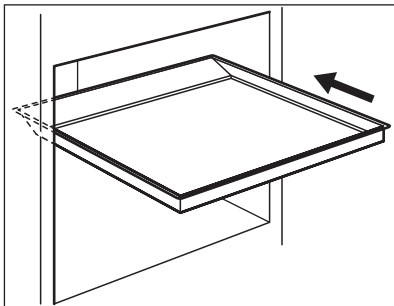


Chcete-li vařit bez nastaveného času, otočte ovladačem minutky na .

### 8.5 Vkládání plechu na pečení

Plech vložte do středu vnitřku trouby mezi přední a zadní stěnu. Zajistíte tak cirkulaci tepla před

plechem na pečení a za ním. Ujistěte se, že je plech umístěn jako na obrázku, se zkosenou plochou vzadu.



### UPOZORNĚNÍ

Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.

## 9. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY



### POZOR

Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut přehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

### 9.1 Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut přehřát.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

### 9.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysuší.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

### 9.3 Doby pečení

Doba pečení závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádoby, recepty a množství.

## 9.4 Klasické pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučnik v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučnik v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

## 9.5 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Ploché koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Plochý koláč (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Plochý koláč (1000 + 1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové ple- chy (průměr: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškotová bu- chta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 3	10	150 - 160	30 - 40
Koblihý (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Celé kuře (1400 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švýcarský ja- blečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	15	210 - 230	35 - 45
Venkovský píchléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové ple- chy (průměr: 20 cm) na úrovni 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Rumunský pi- škot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové ple- chy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10	150 - 170	40 - 50
Rumunský pi- škot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové ple- chy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Sněhové pusin- ky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Sněhové pusin- ky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Sněhové pusin- ky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Drobenkový ko- láč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

<sup>2)</sup> Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

<sup>3)</sup> Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

## 10. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřípečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.



### UPOZORNĚNÍ

Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.



### UPOZORNĚNÍ

Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.



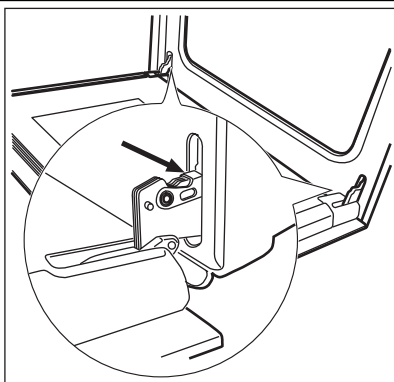
### UPOZORNĚNÍ

Jestliže jsou skleněné panely poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním autorizovaném servisním středisku.

## 10.1 Čištění dvířek trouby

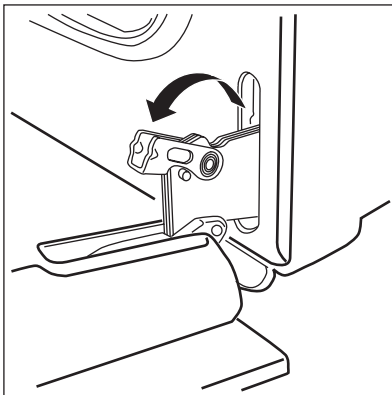
Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka trouby.

### Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu

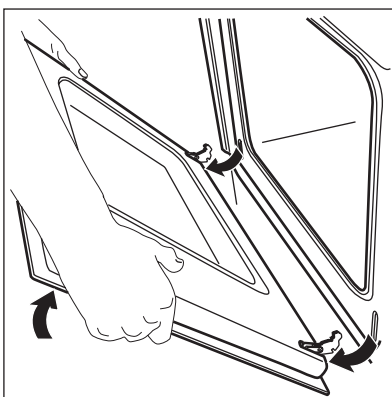


1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

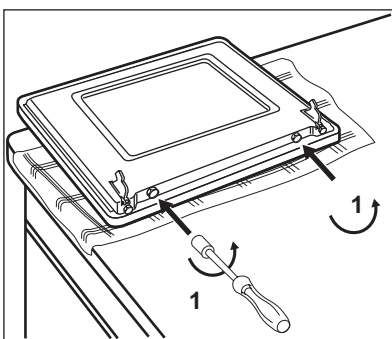




2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



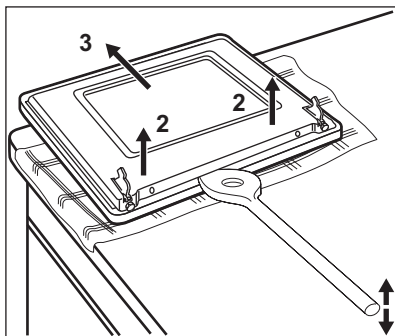
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou. Pomocí šroubováku odšroubujte dva šrouby ze spodního okraje dvířek.



Šrouby neztraťte.



Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

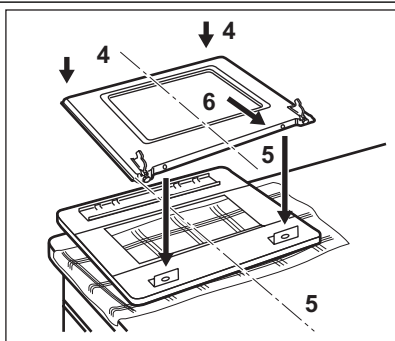
5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.



#### UPOZORNĚNÍ

Skleněný panel omývejte pouze vodou s mycím prostředkem. Abrasivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

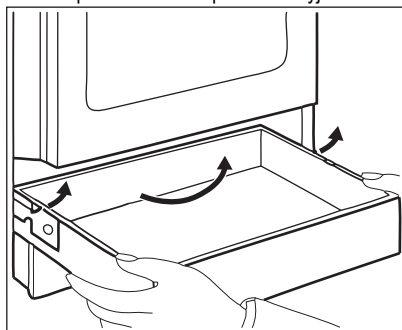
## Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

## 10.2 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



### Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.

2. Pomalu zásuvku zdvihněte.

3. Zásuvku zcela vytáhněte.

### Vložení zásuvky

Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.



#### UPOZORNĚNÍ

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

## 10.3 Žárovka trouby



### UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

#### Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

### Výměna žárovky trouby

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.  
Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C.



Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasadte skleněný kryt.

## 11. CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže musí být horká, obraťte se na místní servis.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Osvětlení trouby nesvítí.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

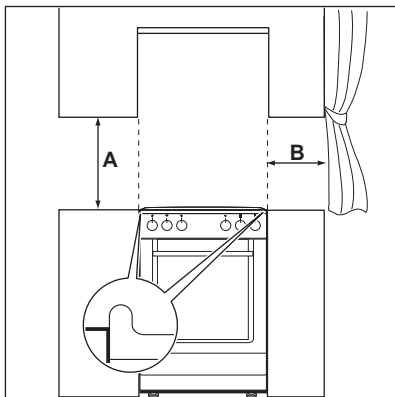
## 12. INSTALACE



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 Umístění spotřebiče



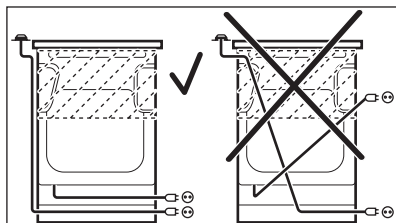
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

### Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

## 12.2 Technické údaje

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	8035 W
Napětí	230 V

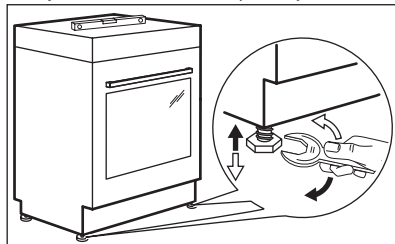


Frekvence

50 Hz

## 12.3 Vyrovnání

Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



## 12.4 Elektrická instalace

**i** Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržением bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.

Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.



### UPOZORNĚNÍ


Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti.

Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi na štítku o připojení na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.




Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

## 13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ .....	23
2. ҚАУПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ .....	24
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ .....	27
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН .....	28
5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ .....	28
6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС .....	29
7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....	30
8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ .....	30
9. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС .....	32
10. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....	36
11. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР.....	40
12. ОРНАТУ .....	41

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

# 1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

## 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



### Назарыңызда болсын!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

## 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.

- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.

- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

### Электртоғына қосу



#### Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету



орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.

- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

## 2.2 Қолданылуы



### Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.

- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кестрәлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын пайдаланып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.



### Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.



### Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - Пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - Алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл келіпдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.



### **Назарыңызда болсын!**

Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

## 2.3 Күту менен тазалау



### **Назарыңызда болсын!**

Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.

- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұшпапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

## 2.4 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны белмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



### **Назарыңызда болсын!**

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

## 2.5 Құрылғыны тастау



### **Назарыңызда болсын!**

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

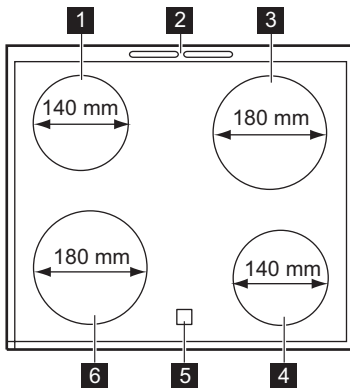
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

## 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 3.1 Жалпы шолу



### 3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



- 1 Бір шеңберлі пісіру алаңы 1200 Вт
- 2 Бу шығатын саңылау
- 3 Бір шеңберлі пісіру алаңы 1800 Вт
- 4 Бір шеңберлі пісіру алаңы 1200 Вт
- 5 Қалдық қызу индикаторы
- 6 Бір шеңберлі пісіру алаңы 1800 Вт

### 3.3 Керек-жарақтары

#### • Тұшпашеш сәресі

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

#### • Теріс пісіру науасы

Торттар мен печеньеелерге арналған.

#### • Зат сақтау суырмасы

Пеш қуысынан төмен зат сақтау суырмасы орналасқан.



#### Назарыңызда болсын!

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда зат сақтау суырмасы ысып кетуі мүмкін.

## 4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



### Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



### Сақтандыру туралы ескерту!

Тұшпапештің есігін ашу үшін, тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз.

### 4.1 Алғашқы тазалау

- Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.



### Сақтандыру туралы ескерту!

Жеміргіш жуғыш заттарды қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

### 4.2 Алдын ала қыздыру

1. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.

2. Пешті шамамен 1 сағат тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
3. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
5. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.

Бұл құрылғының ішіндегі қалдықтарды жағу үшін керек. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстығырақ болады. Құрылғыны бірінші рет алдын ала қыздырған кезде, одан иіс пен түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауа айналымының жеткілікті екенін тексеріңіз.

## 5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5-10 минут қалғанда сөндіріңіз.

### 5.1 Қызу параметрі

Тетік	Функция
0	Сөндіру қалпы
1-9	Қызу параметрлері (1 - ең төмен қыздыру параметрі; 9 - ең жоғары қыздыру параметрі)

1. Тетікті қажетті қызу параметріне қойыңыз.
2. Тағам пісіруді тоқтату үшін тетікті **0** қалпына қойыңыз.

### 5.2 Қалдық қызуды анықтайтын шам

Қалдық қызуды анықтайтын шам пісіру алаңы ыстық тұрған кезде жанады.



### Назарыңызда болсын!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар!

## 6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### 6.1 Ыдыс-аяқ



- Ыдыстың түбі барынша қалың, әрі мүмкіндігінше тегіс болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден жасалған, түбі алюминий не мыс ыдыстар, пештің керамика бетінің түсін өзгертеді.

- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Қалдық жылуды пайдалану үшін пісіру алаңдарын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.
- Ыдыстардың түбі мен пісіру алаңдарының көлемі бірдей болуға тиіс.

### 6.2 Қуатты үнемдеу



- Мүмкін болса, ыдыстардың қақпақтарын әрқашан жауып отырыңыз.

### 6.3 Тамақ пісіру үлгілері

Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу пара метрі	Пайдалану:	Уақыт (мин)	Ақыл-кеңес
0	Off (сөндірулі) қалпы		
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз
1 - 2	Қойылу: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50	Күріш көлемінен км дегенде екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз
3 - 4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз
4 - 5	Буға піскен картоптар	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар
6 - 7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блé" бұзау еті, риссольт, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15	Орта тұсында аударыңыз
9	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), көп майға қуырылған ет тілімдері		

## 7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



### Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.

Әрқашан табаны таза ыдыстарды қолданыңыз.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

### Қоқысты тазалау үшін:

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, ары-бері жылжыту арқылы тазалаңыз.

– **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** өк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.

- Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
- Соңында **құрылғыны таза шүберекпен өбден құрғатыңыз.**
  - Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
  - Алдыңғы жағы темір құрылғыларды тот баспайтын темірге арналған жуғыш затпен тазалаңыз.
  - Жеміргіш әсері бар тазалағыштар мен түрпілі жөкелерді пайдаланбаңыз.

## 8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.





### 8.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру




- Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
- Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз.

Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.

- Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз да, температура басқару тетігін Off қалпына қойыңыз.

### 8.2 Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолданылуы
 OFF (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөніп тұр.
 Дәстүрлі пісіру	Жоғарғы және төменгі элементтен бірдей қыздырады. Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
 Астыңғы қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің астыңғы жағынан келеді. Күртілдек, әрі қыртысы қатты торттарды пісіру үшін.
 Үстіңгі қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің үстіңгі жағынан келеді. Піскен тағамдарды аяқтап пісіруге арналған.

Тұмшاپеш функциясы	Қолданылуы
 <p>Гриль</p>	<p>Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасау үшін. <b>Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C</b></p>
 <p>Ауамен желпіп пісіру</p>	<p>Бірнеше сөрені пайдалана отырып, бірдей температурада пісіруге тиіс тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.</p>
 <p>Жібiту</p>	<p>Мұздатылған тағамды жібiтедi. Температураны басқару тетiгi "сөндiрулi" қалпына қойылуы керек.</p>

### 8.3 Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.


### 8.4 Таймер - Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз. Әуелі минут операторының басқару тетігін ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) сағат бағытымен шегіне дейін бұраңыз. Содан кейін сағат бағытына қарсы бұрап қажетті уақытқа қойыңыз. Уақыт аяқталғаннан кейін сигнал естіледі де, құрылғы автоматты түрде сөнеді. Тұмшاپеш функцияларын және тұмшاپеш температурасын басқаратын тетікті OFF (сөндіру) қалпына қойыңыз.



Қосу таймерін қайта пайдаланатын кезде, оның барлық функцияларды аяқтап, әбден нөлге қойылуын күтіңіз.

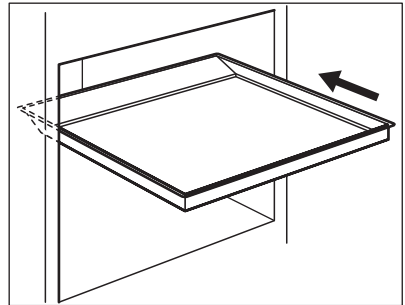


Уақытты орнатпай пісіру үшін, минут операторының басқару тетігін  қалпына қойыңыз.

### 8.5 Пісірме табақты салу

Табақты тұмшاپештің ішінің ортаңғы жағына, алдыңғы және артқы қабырғаның ортасына

қойыңыз. Бұл қызу пісірме табақтың алдыңғы және артқы жағында айналуына мүмкіндік береді. Табақты суретте көрсетілгендей, қисық жағын артқа қаратып салыңыз.



#### Назарыңызда болсын!

Пісірме табақты тұмшاپештің артқы қабырғасына тигенше итермеңіз. Себебі бұлай істегенде табақтың айналасына қызу келуге кедергі жасайды. Тағамның әсіресе табақтың артқы жағындағы бөлігі күйіп қалуы мүмкін.

## 9. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС



### Сақтандыру туралы ескерту!

Өте сулы қоспадан жасалған торты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жемістің шырыны эмаль қаптамаға кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін.

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарларын құрылғының астынан бастап санау керек.
- Түрлі тағамдарды бір мезгілде пештің екі деңгейінде пісіруге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші деңгейге қойыңыз.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін суртiп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етiп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

### 9.1 Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

### 9.4 Дәстүрлі пісіру

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	150	25 - 30
Жалпақ торт (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	160 - 170	30 - 35
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	170 - 190	40 - 50
Алма бөліші (1200+1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 1-ші деңгей	15	180 - 200	50 - 60

- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

### 9.2 Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз етті пісірмеңіз. Етті тым аз мөлшерде пісіргенде, ол тым құрғақ болып піседі.
- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сөлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

### 9.3 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты. Бастапқы кезде, тағамның қалай пісірілетініне назар аударыңыз. Осы құрылғыны қолданған кезде, ыдысқа, рецептілерге және тағамның мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) табыңыз.



Тағам	Науа түрі мен сәренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Кішкене кекстер (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	160 - 180	25 - 30
Майсыз бисквит торт (350 г)	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 1-ші деңгей	10	160 - 170	25 - 30
Май таба торты (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Бүтін тауық (1350 г)	тұмшәпештің сәресі 2-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	200 - 220	60 - 70
Жарты тауық (1300 г)	тұмшәпештің сәресі 3-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	190 - 210	30 - 35
Қуырылған шошқа котлеті (600 г)	тұмшәпештің сәресі 3-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	190 - 210	30 - 35
Флан наны (800 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20	230 - 250	10 - 15
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Чизкейк (2600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	170 - 190	60 - 70
Алма қосылған ашық бәліш (1900 г)	эмальмен қапталған науа, 1-ші деңгей	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождество торты (2400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 1-ші деңгей	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Шаруа наны (750 + 750 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 1-ші деңгей	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румын торты (600 + 600 г)	2 дөңгелек алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), 2-ші деңгей	10	160 - 170	40 - 50

Тағам	Науа түрі мен сөрөнің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Румын торты - дәстүрлі (600 + 600 г)	2 дөңгелек алюминий табақ (ұзындығы: 20 см), 2-ші деңгей	-	160 - 170	30 - 40
Ашыған булочка (800 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцария орамасы (500 г)	эмальмен қапталған науа, 1-ші деңгей	10	150 - 170	15 - 20
Меренга (400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	100 - 120	40 - 50
Үгілмелі торт (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	160 - 170	25 - 35
Майлы торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	180 - 200	20 - 25

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшашеште ұстаңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшашеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C мәніне орнатыңыз.

## 9.5 Ауамен желпіп пісіру

Тағам	Науа түрі мен сөрөнің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	150 - 160	20 - 30
Тәтті таспалар (250 + 250 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	140 - 150	25 - 30
Тәтті таспалар (250 + 250 + 250 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 35
Жалпақ торт (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 40
Жалпақ торт (1000 + 1000 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	140 - 150	45 - 55
Жалпақ торт (1000 + 1000 + 1000 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей	10	140 - 150	55 - 65
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	170 - 180	40 - 50

Тағам	Науа түрі мен сәренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°С)	Пісіру уақыты (минут)
Алма бәліші (1200 + 1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 2 және 3-ші деңгей	10	170 - 180	50 - 60
Кішкене кекстер (500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	140 - 150	30 - 35
Кішкене кекстер (500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	140 - 150	25 - 30
Кішкене кекстер (500 + 500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей	10	150 - 160	25 - 30
Майсыз бисквит торт (350 г)	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 40
Май таба торт (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Бүтін тауық (1400 г)	тұшпапештің сәресі 2-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	170 - 190	50 - 60
Қуырылған шошқа котлеті (600 г)	тұшпапештің сәресі 3-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	180 - 200	30 - 40
Флан наны (800 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	15	230 - 250	10 - 15
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пицца (1000 + 1000 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	-	180 - 200	50 - 60
Чизкейк (2600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	150 - 170	60 - 70
Алма қосылған ашық бәліш (1900 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	15	180 - 200	30 - 40
Рождество торт (2400 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей	15	210 - 230	35 - 45

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Шаруа наны (750 + 750 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румын торты (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см), 2-ші деңгей	10	150 - 170	40 - 50
Румын торты - дәстүрлі (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 2-ші деңгей	-	160 - 170	30 - 40
Ашыған булочка (800 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	180 - 200	10 - 15
Ашыған булочка (800 + 800 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	180 - 200	15 - 20
Швейцария орамасы (500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	150 - 170	10 - 15
Меренга (400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	100 - 120	50 - 60
Меренга (400 + 400 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	-	100 - 120	55 - 65
Меренга (400 + 400 + 400 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей	-	115 - 125	65 - 75
Үгілмелі торт (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	170 - 180	20 - 30
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 170	20 - 30
Майлы торт (600 + 600 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	150 - 170	20 - 30

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 230 °C мәніне орнатыңыз.

## 10. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



**Назарыңызда болсын!**

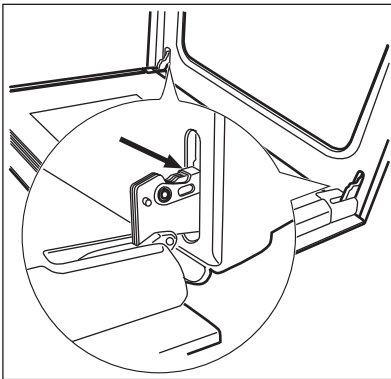
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Тұмшапештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

## 10.1 Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау

### Тұмшапештің есігі мен шыны панелін алу



жұмысын жеңілдету үшін тұмшапештің есігін алыңыз.



#### Назарыңызда болсын!

Есік өз орнында тұрғанда ішкі панельді алуға әрекет жасасаңыз, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



#### Назарыңызда болсын!

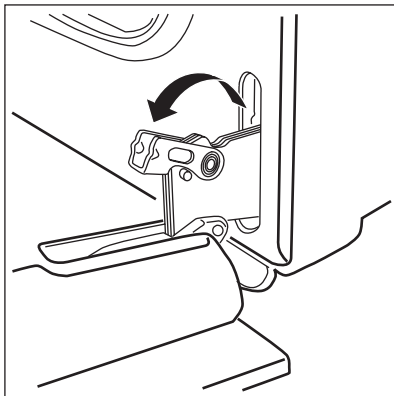
Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.



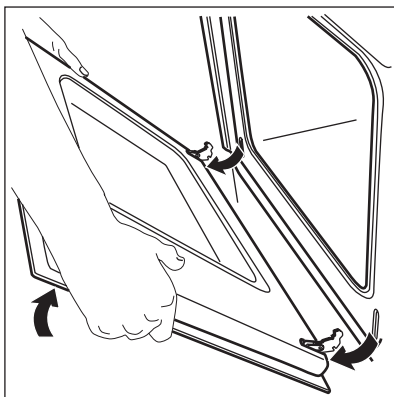
#### Назарыңызда болсын!

Есіктің шыны қабаттары зақымданса немесе оларға сызат түссе, осал болуы және сынып кетуі мүмкін. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласып алыңыз.

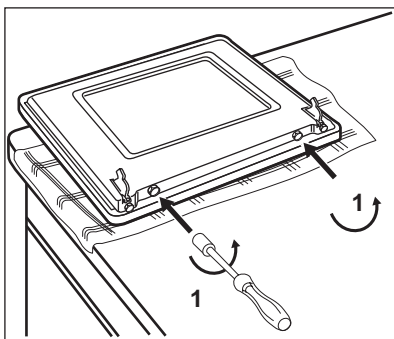
1. Есікті шегіне дейін ашыңыз да, қос топсасынан ұстаңыз.



2. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



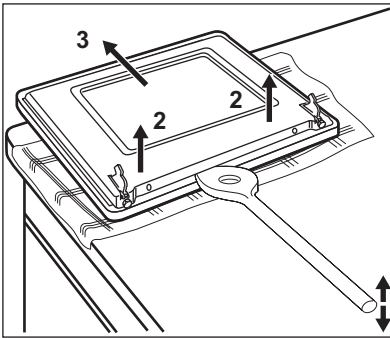
3. Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, ұясынан шығарып алыңыз.



4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз. Есіктің астыңғы жақтауындағы 2 бұранданы алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз.



Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.



Шыны панельді сабын сумен жуыңыз.  
Жақсылап құрғатыңыз.

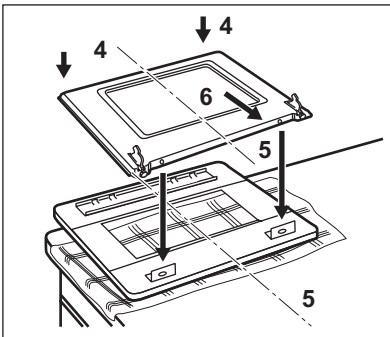
5. Ішкі есікті ашу үшін ағаштан, пластиктен немесе сол сияқты заттан жасалған қалақшаны пайдаланыңыз. Сыртқы есікті ұстап тұрып, ішкі есікті есіктің жоғарғы шетіне қарай итеріңіз.
6. Ішкі есікті көтеріңіз.
7. Есіктің ішкі жағын тазалаңыз.



#### Назарыңызда болсын!

Шыны панельді тек сумен және сабынмен тазалаңыз. Түрпілі тазалағыш құралдарды, дақ кетіргіштерді және өткір заттарды (мыс., пышақтар немесе қырғыштар) қолданбаңыз, шыныға зақым келтіруі мүмкін.

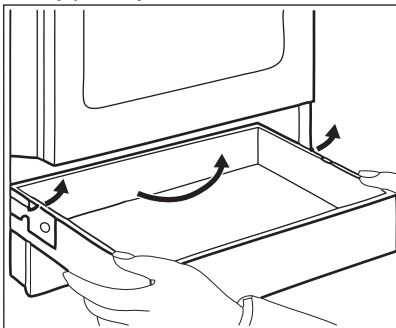
## Есік пен шыны панельді орнату



Тазалау рәсімі аяқталғаннан кейін есікті орнына салыңыз. Ол үшін әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

## 10.2 Тартпаны алу

Тұмшапештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.



### Тартпаны алу

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.
2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз.

### Суырманы салу

Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.



#### Назарыңызда болсын!

Тұтанғыш заттарды (мысалы, тазартқыш заттар, пластик қапшықтар, тұмшапеш қолғабы, қағаз немесе бүріккіштер т.с.с. сияқты) суырмада сақтамаңыз. Тұмшапешті қолданған кезде суырма қызып кетуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.

### 10.3 Тұмшاپештің шамы



#### Назарыңызда болсын!

Тұмшاپештің шамын ауыстырар кезде абай болыңыз. Электр тоғы соғу қаупі бар.

#### Тұмшاپештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшاپешті сәндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.



Тұмшاپештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшاپештің табанына шүберек төсеңіз.

#### Пештің шамын ауыстыру

1. Шамның қақпағын пештің арт жағынан таба аласыз.  
Шамның қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшاپеш шамын 300°C қызуға төзімді тұмшاپеш шамына ауыстырыңыз.



Тұмшاپештің шамындай шамды қолданыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

## 11. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Қалдық қызу индикаторлары жанбайды	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі аз уақытқа ғана қосылған	Егер пісіру алаңы ыстық болуы қажет болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Пеш қызбай тұр	Пеш тоққа қосылмаған	Пешті тоққа қосыңыз
Пеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Пештің шамы жанбай тұр	Пештің шамында ақау бар	Пештің шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және пештің ішіне жиналады	Тағам пеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болғаннан кейін пеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында

көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....



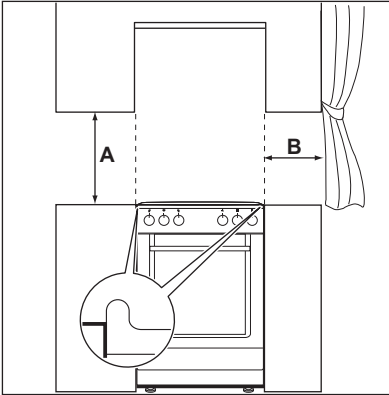
## 12. ОРНАТУ



### Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Құрылғы орнатылатын жер



Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.

#### Мин. қашықтық

Өлшемдері	мм
A	690
B	150

### 12.2 Техникалық сипаттама

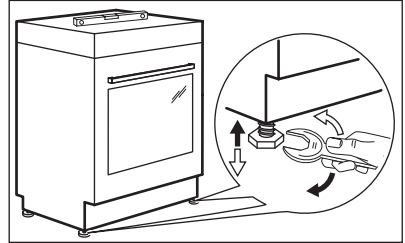
Өлшемдері	
Биіктігі	858 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм
Жалпы электр қуаты	8035 Вт
Кернеу	230 В

Жиілік

50 Гц

### 12.3 Деңгейін келтіру

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.



### 12.4 Электр қосылымы



"Қауіпсіздік ақпараты" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді.

Жарамды кабель түрлері: қимасы сай келетін H05 RR-F сымы.

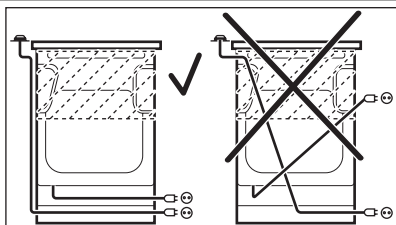


### Назарыңызда болсын!

Ағытпаға электр сымын қосар алдында, үйдің электр желісінің фазаларының арасындағы кернеуді өлшеңіз.


Содан кейін, электр желісіне дұрыс қосу үшін құрылғының артқы жағындағы қосылым жапсырмасын қараңыз


Қадамдарды осы рет бойынша орындасаңыз, орнату барысында қате жібермеуге және құрылғының электр бөлшектеріне зақым келтірмеуге көмектеседі.



Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.

## 13. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және

адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

## VSEBINA

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO .....	44
2. VARNOSTNA NAVODILA .....	45
3. OPIS IZDELKA .....	47
4. PRED PRVO UPORABO .....	48
5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA .....	49
6. KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI .....	49
7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE .....	50
8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA .....	50
9. PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI .....	52
10. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE .....	56
11. KAJ STORITE V PRIMERU.....	59
12. NAMESTITEV .....	60

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite našo spletno stran za:**



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.



Opozorilo / Pozor - varnostne informacije.



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije

Pridržujemo si pravico do sprememb.

# 1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb



### **OPOZORILO!**

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopите.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## 1.2 Splošna varnostna navodila

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopите napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.

- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitvev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte na platformo.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

### Priključitev na električno napetost



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti pooblaščen serviser ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

### 2.2 Uporaba



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin ali električnega udara.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.

- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Segrejejo se.
- Kuhališče po uporabi »izklopite«.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, napravo takoj izključite iz napajanja. Na ta način preprečite električni udar.
- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajate kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. To posodo pri prestavljanju na kuhalno površino vedno dvignite.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost požara ali eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah kot prvič uporabljena olja.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.



#### **OPOZORILO!**

Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Glejte poglavje »Namestitvev«.

## 2.3 Nega in čiščenje



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.

- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.4 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.5 Odstranjevanje



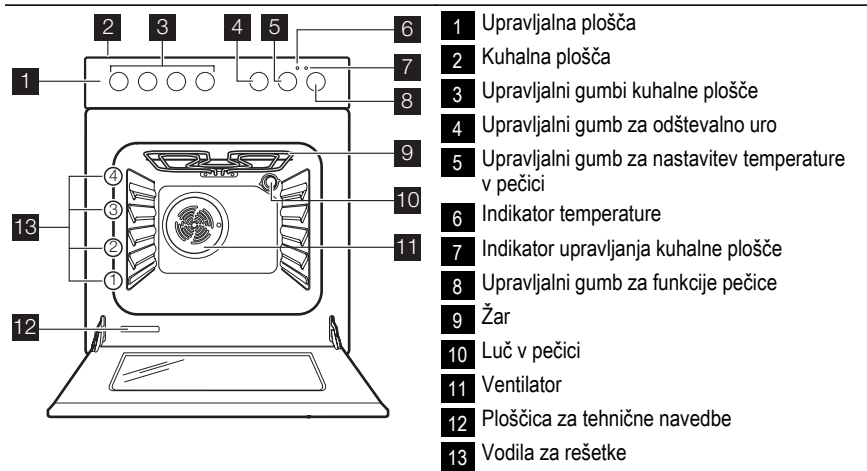
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

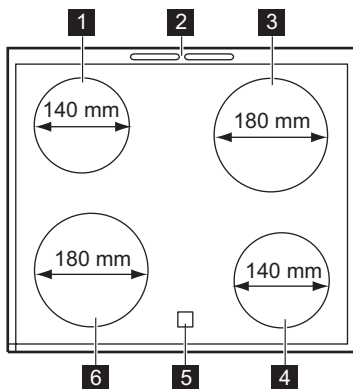
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

# 3. OPIS IZDELKA

## 3.1 Splošni pregled



## 3.2 Razporeditev kuhalnih površin



- 1** Enojno kuhališče 1200 W
- 2** Odprtina za uhajanje pare
- 3** Enojno kuhališče 1800 W
- 4** Enojno kuhališče 1200 W
- 5** Indikator akumulirane toplote
- 6** Enojno kuhališče 1800 W

## 3.3 Oprema

- **Rešetka**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Nizek pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.

### • Predal za shranjevanje

Pod pečico se nahaja predal za shranjevanje.



### OPOZORILO!

Predal za shranjevanje se lahko med delovanjem naprave segreje.

## 4. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



### PREVIDNOST!

Pri odpiranju vrat pečice vedno primite ročaj v sredini.

### 4.1 Prvo čiščenje


- Iz naprave odstranite vse dele.
- Napravo očistite pred prvo uporabo.





### PREVIDNOST!

Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva lahko poškodujejo površino. Glejte poglavje "Vzdrževanje in čiščenje".

### 4.2 Ogrevanje

1. Nastavite funkcijo  in največjo temperaturo.

2. Napravo pustite delovati približno 1 uro brez hrane.
3. Nastavite funkcijo  in največjo temperaturo.
4. Napravo pustite delovati približno 10 minut brez hrane.
5. Nastavite funkcijo  in največjo temperaturo.
6. Napravo pustite delovati približno 10 minut brez hrane.

Tako bodo zgoreli ostanki hrane v napravi. Dodatki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pri prvem predgretju naprave, lahko naprava oddaja nenavaden vonj in dim. To ni nič neobičajnega. Poskrbite za zadostno zračenje.



## 5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Akumulirano toploto uporabite za zmanjšanje porabe energije. Kuhališče izklopite približno 5-10 minut pred koncem kuhanja.

### 5.1 Stopnja kuhanja

Gumb	Funkcija
0	Položaj za izklop
1-9	Stopnje kuhanja (1 - najnižja stopnja kuhanja, 9 - najvišja stopnja kuhanja)

- Obrnite gumb na zahtevano stopnjo kuhanja.
- Če želite prenehati s kuhanjem, obrnite gumb v položaj 0.

### 5.2 Indikator akumulirane toplote

Indikator akumulirane toplote zasveti, ko je področje kuhanja vroče.



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

## 6. KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

### 6.1 Posoda



- Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.
- Posoda z emajliranim jeklenim in aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklokeramični plošči povzroči kovinska obarvanja.

- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Kuhališča izklopite pred zaključkom časa kuhanja ter za dokončanje izklopite akumulirano toploto.
- Velikosti dna posode in kuhališča morata biti enaki.

### 6.2 Varčevanje z energijo



- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.

### 6.3 Primeri kuhanja

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min)	Nasveti
0	Položaj za izklop		
1	Ohranjanje skuhane hrane tople	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omlete, pečena jajca	10 - 40	Kuhajte v pokriti posodi.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi	25 - 50	Vode dodajte vsaj še enkrat toliko, kot je riža, mlečne jedi mešajte med kuhanjem.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib na pari; dušenje mesa	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.

Stop-nja kuhanja	Uporaba:	Čas (min)	Nasveti
4 - 5	Kuhanje krompirja	20 - 60	Uporabite najv. ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh	60 - 150	Do 3 l tekočine ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje večjih količin vode, kuhanje testenin, popečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrtje ocvrtega krompirja		

## 7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

Ploščo po vsaki uporabi očistite.  
Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.



Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.

### Za odstranitev umazanije:

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči poškodbo naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

– **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.

- Napravo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva.
- Na koncu **napravo s čisto krpo obrišite do suhega.**
- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo ter raztopino tople vode in majhne količine detergenta.
- Za kovinske čelne površine uporabljajte čistilo za nerjavno jeklo.
- Ne uporabljajte abrazivnih sredstev in grobih gob.

## 8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.






### 8.1 Vklon in izklon naprave

- Z upravljalnim gumbom za funkcije pečice izberite zeleno funkcijo.
- Z gumbom za nastavitev temperature izberite zeleno temperaturo.

Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.

- Če želite napravo izklopiti, zavrtite upravljalni gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklon.

## 8.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
<b>0</b> Položaj za IZKLOP	Naprava je izklopljena.
 Gretje zgoraj in spodaj	Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelca. Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice.
 Spodnji grelec	Toplota prihaja le s spodnjega dela pečice. Za peko tort s hrustljivim ali zapečenim dnom.
 Zgornji grelec	Toplota prihaja le z zgornjega dela pečice. Za dokončevanje že pečenih jedi.
 Žar	Za peko na žaru majhnih količin ploskih jedi na sredi rešetke. Za pripravo popečenega kruha (toasta). <b>Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.</b>
 Vroči zrak	Za pečenje mesa ali pečenje mesa in peko hrane, ki zahteva enako temperaturo priprave. Uporabite lahko več kot eno višino, ne da bi se okusi mešali.
 Odtaljevanje	Odtali zamrznjena živila. Gumb za nastavitev temperature mora biti v položaju za izklop.

### 8.3 Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti preprečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.


### 8.4 Programska ura - Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavitev odštevanja časa. Najprej zavrtite gumb odštevalne ure (glejte »Opis izdelka«) do konca v smeri urinega kazalca. Nato ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na potreben čas. Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal in naprava se samodejno izklopi. Obrnite upravljalni gumb za funkcije pečice in upravljalni gumb za nastavitev temperature pečice v položaj za IZKLOP.



V primeru ponovne uporabe preklopne programske ure počakajte, da se vse funkcije končajo in doseže položaj nič.

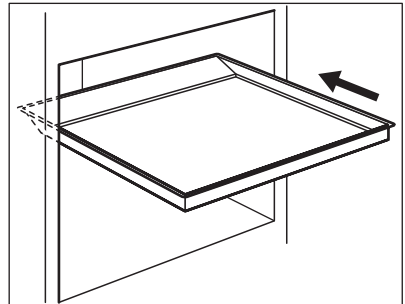


Za pripravo hrane brez nastavljenega časa zavrtite gumb odštevalne ure v položaj .

### 8.5 Vstavljanje pekača

Pekač vstavite na sredino pečice med sprednjo in zadnjo steno. Na ta način je zagotovljeno kro-

ženje toplote pred in za pekačem. Poskrbite, da bo pekač nameščen, kot je prikazano na sliki, tako da bo poševna stranica zadaj.



#### OPOZORILO!

Pekača ne potiskajte vse do zadnje stene pečice, s tem preprečite kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, še posebej na zadnjem delu pekača.

## 9. PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI



### PREVIDNOST!

Za zelo sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi lahko na emajlu povzročijo trajne madeže.

- V napravi so štirje nivoji za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom kuhanja.
- Po vsaki uporabi naprave obrišite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrijate z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultat pečenja in poškoduje emajl.

### 9.1 Peka tort

- Pred začetkom peke pečico ogrevajte približno 10 minut.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

### 9.4 Gretje zgoraj in spodaj

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (min.)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja/pečenja (min.)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	150	25 - 30
Pogača (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	160 - 170	30 - 35
Pecivo iz vzhajnega testa (2000 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	170 - 190	40 - 50
Jabolčna pita (1200+1200 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju	15	180 - 200	50 - 60
Drobno pecivo (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	160 - 180	25 - 30
Biskvit brez maščob (350 g)	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju	10	160 - 170	25 - 30

- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

### 9.2 Peka mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. Če pečete premajhne količine, se meso preveč izsuši.
- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite prestrezno ponev, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v prestrezno ponev nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

### 9.3 Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila. Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (min.)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja/pečenja (min.)
Maslen kolač (1500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Piščanec, cel (1350 g)	rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	200 - 220	60 - 70
Piščanec, polovica (1300 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	190 - 210	30 - 35
Svinjski kotellet (600 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	190 - 210	30 - 35
Sadni kruh (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20	230 - 250	10 - 15
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pica (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Skutna pogača (2600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	170 - 190	60 - 70
Švicarska jabolčna torta (1900 g)	emajliran pekač na prvem nivoju	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Božični kolač (2400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Lotarinška špehovka (1000 g)	1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Kmečki kruh (750 + 750 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na drugem nivoju	10	160 - 170	40 - 50
Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 20 cm) na drugem nivoju	-	160 - 170	30 - 40
Pekovsko pecivo (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Rulada (500 g)	emajliran pekač na prvem nivoju	10	150 - 170	15 - 20
Beljakovi poljubčki (400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	100 - 120	40 - 50

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (min.)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja/pečenja (min.)
Drobljenec (1500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	160 - 170	25 - 35
Maslena pogača (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
- 2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.
- 3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

## 9.5 Vroči zrak

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 160	20 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	25 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	150 - 160	30 - 35
Pogača (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 160	30 - 40
Pogača (1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	45 - 55
Pogača (1000 + 1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	140 - 150	55 - 65
Pecivo iz vzhanega testa (2000 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	170 - 180	40 - 50
Jabolčna pita (1200 + 1200 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem in tretjem nivoju	10	170 - 180	50 - 60
Drobno pecivo (500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	140 - 150	30 - 35
Drobno pecivo (500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	25 - 30
Drobno pecivo (500 + 500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	150 - 160	25 - 30

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Biskvit brez maščob (350 g)	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na tretjem nivoju	10	150 - 160	30 - 40
Maslen kolač (1200 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Piščanec, cel (1400 g)	rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	170 - 190	50 - 60
Svinjski kotlet (600 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	180 - 200	30 - 40
Sadni kruh (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	15	230 - 250	10 - 15
Poljeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pica (1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	-	180 - 200	50 - 60
Skutna pogača (2600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	150 - 170	60 - 70
Švicarska jabolčna torta (1900 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	15	180 - 200	30 - 40
Božični kolač (2400 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Lotarinška špehovka (1000 g)	1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na drugem nivoju	15	210 - 230	35 - 45
Kmečki kruh (750 + 750 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na tretjem nivoju	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 25 cm) na drugem nivoju	10	150 - 170	40 - 50
Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju	-	160 - 170	30 - 40
Pekovsko pecivo (800 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	180 - 200	10 - 15
Pekovsko pecivo (800 + 800 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	180 - 200	15 - 20

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Rulada (500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 170	10 - 15
Beljakovi poljubčki (400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	100 - 120	50 - 60
Beljakovi poljubčki (400 + 400 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	-	100 - 120	55 - 65
Beljakovi poljubčki (400 + 400 + 400 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	-	115 - 125	65 - 75
Drobljenec (1500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	170 - 180	20 - 30
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 170	20 - 30
Maslena pogača (600 + 600 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	150 - 170	20 - 30

- 1) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
- 2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.
- 3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 230 °C.

## 10. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

### 10.1 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice imajo dve stekleni plošči, ki sta nameščeni ena za drugo. Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.



#### OPOZORILO!

Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, ko so vrata še na pečici, se lahko vrata zaprejo.



#### OPOZORILO!

Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Steklo lahko poči.

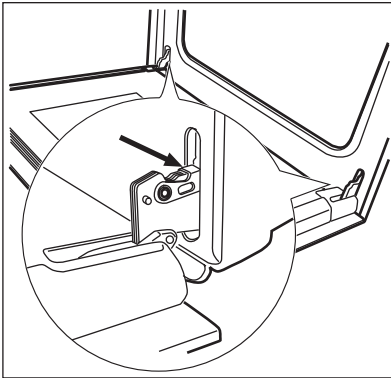


#### OPOZORILO!

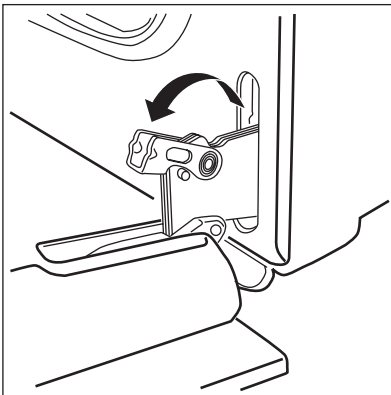
Če so steklene plošče v vratih poškodovane ali opraskane, steklo oslabi in lahko poči. To preprečite tako, da jih zamenjate. Za dodatna navodila se obrnite na servisno službo.



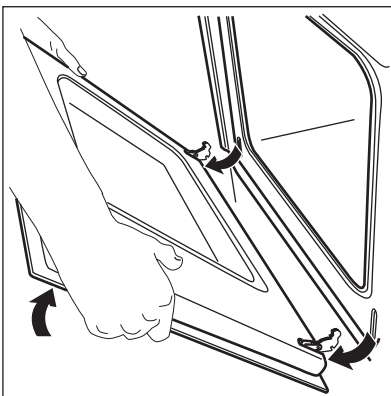
## Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



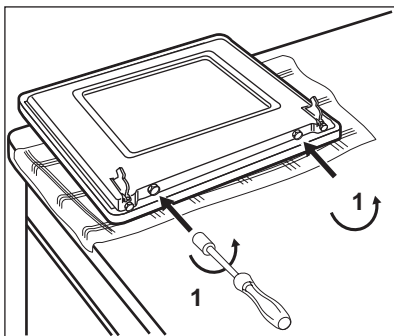
1. Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



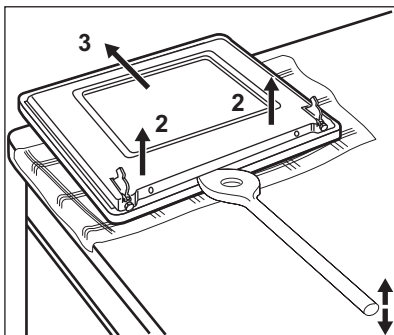
3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



4. Vrata postavite na trdno površino, ki jo zaščitite z mehko krpo. Z izvijačem odstranite vijaka s spodnjega roba vrat.



Vijaka shranite.



5. Notranja vrata odprite z leseno ali plastično lopatico ali čim podobnim. Držite zunanja vrata in potisnite notranja vrata proti zgornjemu robu vrat.
6. Dvignite notranja vrata.
7. Očistite notranjo stran vrat.

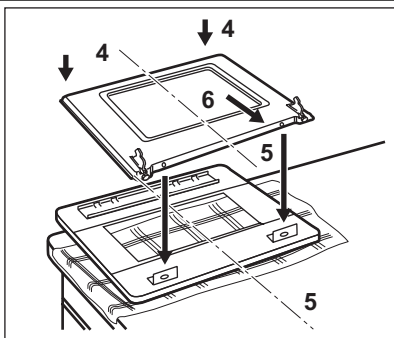
Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Previdno jo posušite.



#### OPOZORILO!

Stekleno ploščo očistite samo z vodo in milom. Groba čistila, odstranjevalci madežev in ostri predmeti (na primer noži ali strgala) lahko poškodujejo steklo.

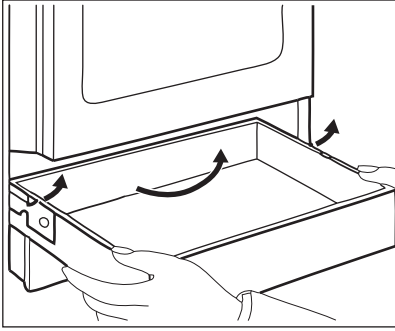
### Namestitev vrat pečice in steklene plošče



Ko so vrata očiščena, jih znova namestite. To storite tako, da korake izvedete v nasprotnem vrstnem redu.

## 10.2 Odstranjevanje predala

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.



### Odstranjevanje predala

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.
2. Predal počasi dvignite.
3. Predal povsem izvlecite.

### Nameščanje predala

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.



#### OPOZORILO!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov (kot so pripomočki za čiščenje, plastične vrečke, kuhinjske rokavice, papir ali razpršila za čiščenje). Med uporabo pečice se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

## 10.3 Luč v pečici



#### OPOZORILO!

Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

### Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.



Na dno pečice položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

### Zamenjajte žarnico v pečici.

1. Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni pečice.  
Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.



Uporabite enako vrsto žarnice.

4. Namestite steklen pokrov.

## 11. KAJ STORITE V PRIMERU...

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indikatorji akumulirane toplote se ne vklopijo.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno le kratek čas.	Če bi moralo biti kuhališče vroče, se obrnite na servisno službo.
Naprava ne deluje.	Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
Pečica se ne segreje.	Pečica ni vklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Preverite nastavitve.
Žarnica v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirajo vodne kapljice.	Posodo ste pustili predolgo v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15-20 minut.
Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za teh-		nične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice.
Priporočamo, da podatke zapišete sem:		
Ime modela (MOD.)	.....	
Številka izdelka (PNC)	.....	
Serijska številka (S.N.)	.....	

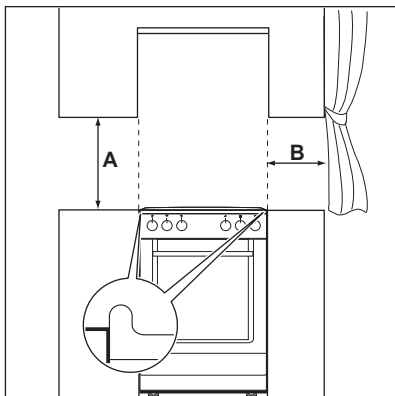
## 12. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Namestitev naprave



Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.

#### Minimalne razdalje

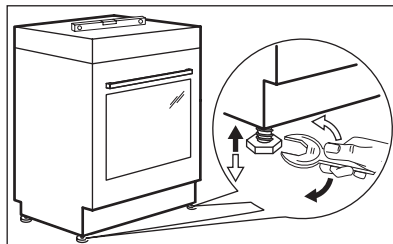
Dimenzija	mm
A	690
B	150

### 12.2 Tehnični podatki

Mere	
Višina	858 mm
Širina	500 mm
Globina	600 mm
Skupna električna moč	8035 W
Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

### 12.3 Namestitev v vodoraven položaj

S pomočjo majhnih nogic na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.



## 12.4 Priklučitev na električno omrežje



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostna navodila«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena brez glavnega vtiča in glavnega kabla.

Primerna vrsta kabla: H05 RR-F s primernim prerezom.

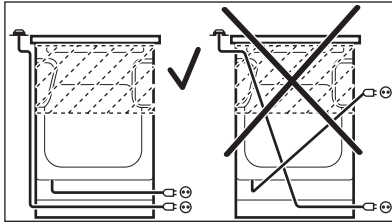


### OPOZORILO!

Preden priključite električni kabel na priključnico, izmerite napetost med fazami v domačem omrežju.


Nato si oglejte nalepko za priklučitev na hrbtni strani naprave, da boste uporabili pravo električno napeljavo.

To zaporedje korakov prepreči napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.




Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.

## 13. SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol .

Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih

naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	63
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	64
3. ОПИС ВИРОБУ .....	67
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ .....	68
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ .....	68
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ .....	69
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ .....	70
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ .....	70
9. ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ .....	72
10. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ .....	77
11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ .....	80
12. УСТАНОВКА .....	81

## МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

**Звертайтеся на наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

# 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



### Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

## 1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкрепки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### Попередження!

Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.

- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

### Підключення до електромережі



#### Попередження!

Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю



слід звернутися до сервісного центру або до електрика.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.2 Користування



### Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтесь, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтесь до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.

- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки кастрюль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.



### Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторожно від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Не намагайтеся загасити полум'я водою. Відключіть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.



### Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:

- Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
- Не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу.
- Не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
- Після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом з точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло-кераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

## 2.4 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



### Попередження!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.5 Утилізація



### Попередження!

Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути заперення дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)



### Попередження!

Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Зверніться до розділу «Установка».

## 2.3 Догляд та чистка



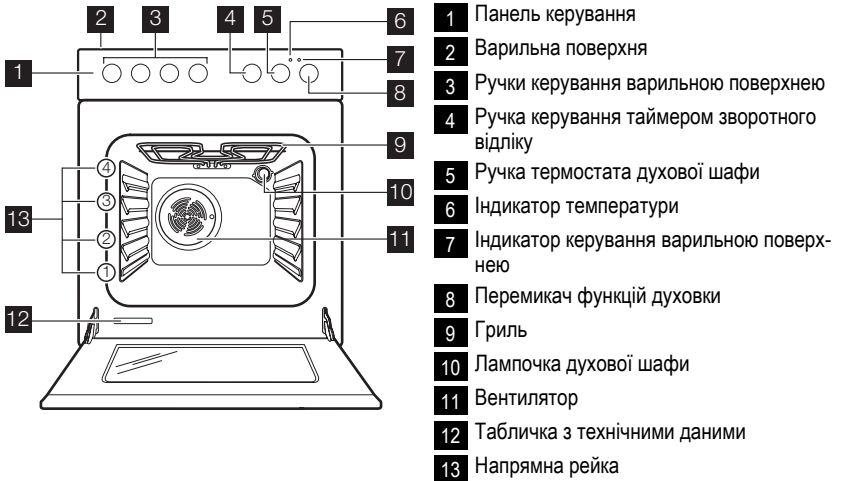
### Попередження!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



### 3.2 Оснащення варильної поверхні



### 3.3 Аксесуари

- **Полічка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Шухляда**

Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.



#### **Попередження!**

Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



### Обережно!

Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

### 4.1 Перше чищення


- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.





### Обережно!

Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

### 4.2 Попередній розігрів

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітись до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'явитися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

## 5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Ступінь нагрівання

Перемикач	Функція
0	Положення «Вимкнено»
1-9	Ступені нагріву (1 - найнижчий ступінь нагріву; 9 - найвищий ступінь нагріву)

1. Оберіть ступінь нагріву за допомогою перемикача.

2. Щоб припинити процес готування, поверніть перемикач у положення 0.



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5-10 хвилин до завершення процесу готування.

### 5.2 Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.



### Попередження!

Небезпека опіку залишковим теплом!

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

### 6.1 Кухонний посуд



- Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каstrул і конфорка мають бути однаковими за розміром.

### 6.2 Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каstrул кришкою.

### 6.3 Приклади застосування

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час (хв.)	Поради
0	Вимкнення		
1	Підтримання приготовленої страви теплою	залежно від потреби	Накривайте посуд кришкою
1 - 2	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину	5 - 25	Помішуйте час від часу
1 - 2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10 - 40	Готуйте під кришкою
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3 - 4	Готування овочів, риби, м'яса на парі	20 - 45	Додайте кілька ложок рідини
4 - 5	Готування картоплі на парі	20 - 60	Додавайте максимально ¼ л води на 750 г картоплі
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6 - 7	Легке підсмажування шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, налисників, пампушок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Чистіть прилад після кожного використання. Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

### Видалення забруднень

1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу, полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребком для скла. Розташуйте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

– **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Насамкінець **насухо протріть прилад чистою ганчіркою.**
  - Протирайте передню сторону приладу м'якою тканиною, змоченою у теплому розчині миючого засобу.
  - Для металевих частин застосовуйте спеціальні засоби для нержавіючої сталі.
  - Не використовуйте абразивних засобів і абразивних губок для чищення.

## 8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Активація і деактивація приладу





1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.




2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.

Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

### 8.2 Функції духової шафи

Функція духовки	Застосування
 0 Вимкнено	Прилад вимкнено.
 Традиційне приготування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
 Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духової шафи. Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою.
 Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духової шафи. Для доведення страв до готовності.

Функція духовки	Застосування
 Гриль	Для запікання на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування грінок. <b>Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.</b>
 Готування за допомогою вентилятора	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
 Розморожування	Розморожування заморожених продуктів. Ручка термостата має бути в положенні «вимкнено».

### 8.3 Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.


### 8.4 Таймер зворотного відліку

Служить для зворотного відліку часу. Спершу поверніть ручку керування таймером зворотного відліку (див. розділ «Опис виробу») до упору за годинниковою стрілкою. Потім встановіть потрібний час, повертаючи ручку проти годинникової стрілки. Коли встановлений час спливе, пролунає звуковий сигнал і прилад автоматично вимкнеться. Поверніть ручки керування режимами духової шафи та термостата у положення «ВИМКНЕНО».



Щоб використати таймер увімкнення повторно, зачекайте, доки завершиться термін дії усіх його функцій і він буде в нульовому положенні.

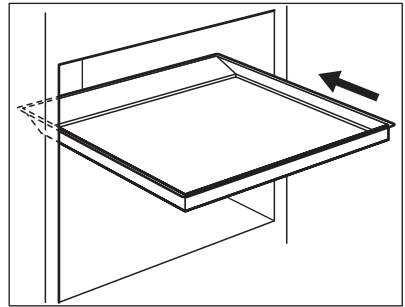


Щоб готувати без встановлення часу, поверніть ручку керування таймером зворотного відліку у положення .

### 8.5 Вставлення дека для випікання

Розмістіть деко посередині камери духової шафи між передньою та задньою стінками. Це

забезпечує циркуляцію тепла спереду та ззаду дека для випікання. Переконайтеся, що деко розміщено так, як показано на малюнку. Зігнутий під кутом край дека повинен знаходитися позаду.



#### Попередження!

Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духової шафи. Розміщення впритул завважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

## 9. ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ



### Обережно!

Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

### 9.1 Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.

### 9.4 Традиційне приготування

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150	25 - 30
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 170	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 190	40 - 50

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

### 9.2 Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

### 9.3 Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.



Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Пиріг із яблуками (1200+1200 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 180	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	160 - 170	25 - 30
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Курка, ціла (1350 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	200 - 220	60 - 70
Курка, половина (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	20	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хв.)
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (довжина: 25 см) на рівні 2	10	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (довжина: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	40 - 50
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 3	10	160 - 170	25 - 35
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

## 9.5 Готування з конвекцією

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 160	20 - 30
Шматки тіста (250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Шматки тіста (250 + 250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	150 - 160	30 - 35
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	30 - 40

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Плаский пиріг (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	45 - 55
Плаский пиріг (1000 + 1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	140 - 150	55 - 65
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	10	170 - 180	40 - 50
Пиріг із яблуками (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівнях 2 і 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькі тістечка (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькі тістечка (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	150 - 160	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	150 - 160	30 - 40
Млинці, печені в духовій шафі (1200 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Курка, ціла (1400 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	170 - 190	50 - 60
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	180 - 200	30 - 40
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	15	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	180 - 200	50 - 60

Страва	Тип дека та рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 3	15	180 - 200	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	210 - 230	35 - 45
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 2	10	150 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 3	10	180 - 200	10 - 15
Булочки з дріжджового тіста (800 + 800 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 170	10 - 15
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 + 400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	-	115 - 125	65 - 75
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	170 - 180	20 - 30
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 170	20 - 30
Пиріг із маслом (600 + 600 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 170	20 - 30

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 230 °C для попереднього прогрівання.

## 10. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

### 10.1 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною.

Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духової шафи.



### Попередження!

Відчинені та не зняті дверцята духової шафи можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



### Попередження!

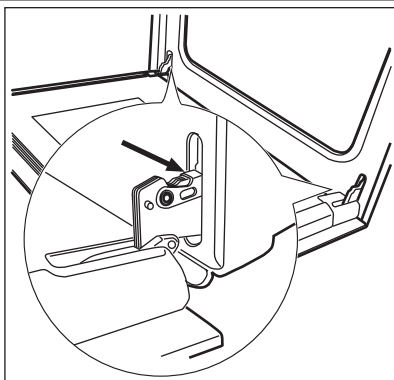
Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охолотили. Є ризик, що скло може тріснути.



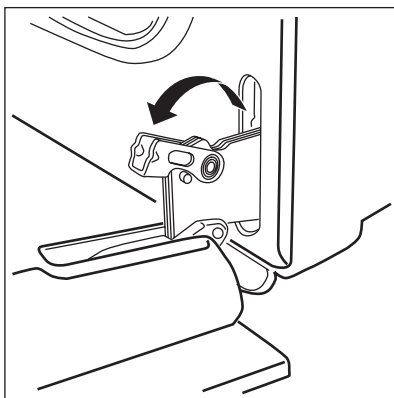
### Попередження!

У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

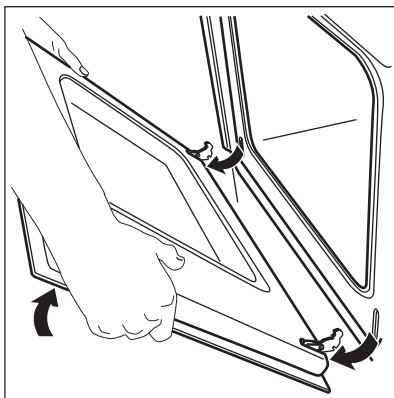
## Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі



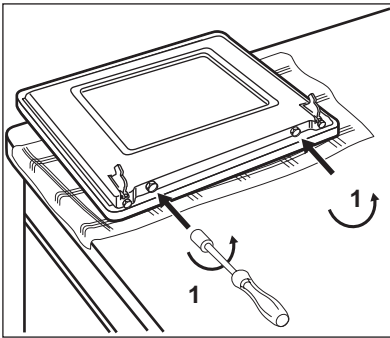
1. Повністю відчиніть дверцята і утримуйте обидва дверні шарніри.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



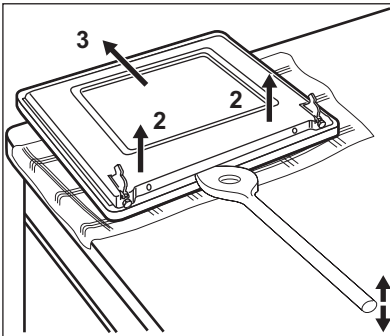
3. Зачиніть дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят.



Не загубіть гвинти.



5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішнє скло дверцят і поsunьте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.
6. Підніміть внутрішнє скло дверцят.
7. Почистіть внутрішній бік дверцят.

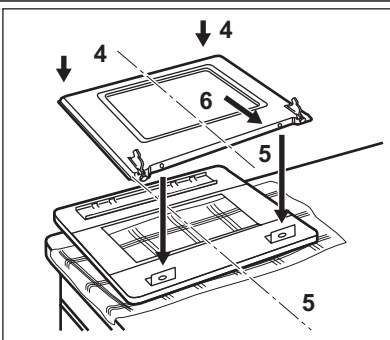
Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.



#### Попередження!

Мийте скляну панель лише теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкрепки) можуть пошкодити поверхню скла.

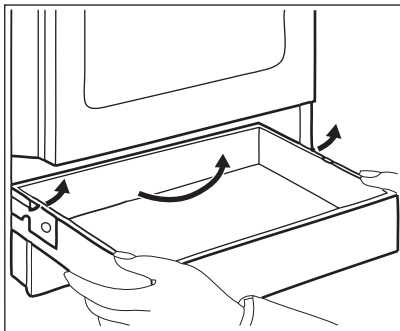
### Встановлення дверцят і скляної панелі



Після чищення дверцят духової шафи встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.

## 10.2 Виймання шухляди

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.



### Виймання шухляди

1. Максимально витягніть шухляду.
2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

### Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.



#### Попередження!

Не слід тримати у шухляді займісті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовою шафою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

## 10.3 Лампочка духовки



#### Попередження!

Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

**Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте нижченаведені дії.**

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть запобіжники на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.



Щоб не пошкодити лампу підсвічування та скляний плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

### Заміна лампочки духовки

1. Скляний плафон знаходиться на задній стороні камери духової шафи.

Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.



Використовуйте лампочку духовки того самого типу.

4. Встановіть скляний плафон.

## 11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Не вмикаються індикатори залишкового тепла	Зона нагрівання не гаряча, бо працювала мало часу	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до центру післяпродажного обслуговування
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається	Духовку не увімкнено	Увімкніть духовку



Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається	Не встановлено необхідні настройки	Перевірте параметри
Лампочка духовки не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася у духовці надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

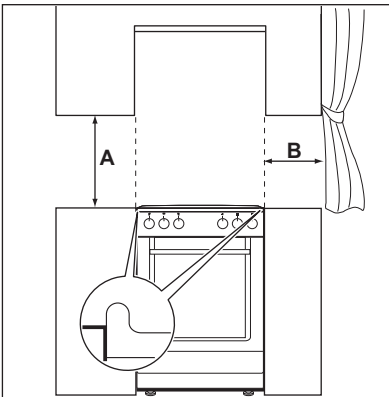
## 12. УСТАНОВКА



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Розміщення приладу



Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

### Мінімальна відстань

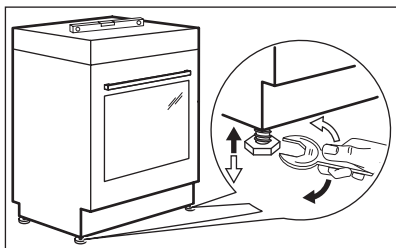
Розмір	мм
A	690
B	150

### 12.2 Технічні дані

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	8035 Вт
<hr/>	
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

### 12.3 Вирівнювання

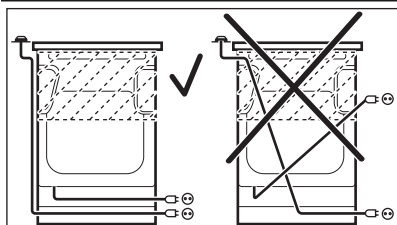
Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.



## 12.4 Підключення до електричної мережі



Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».



Кабель живлення не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.  
Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.




### Попередження!

Перед під'єднанням кабелю електроживлення до клеми виміряйте напругу між фазами у мережі будинку.

Потім зверніться до ярлика підключення на задній стороні приладу для використання правильного електричного встановлення.


Цей порядок дій запобігає помилкам під час встановлення і пошкодженню електричних компонентів приладу.

## 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних

і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892942172-F-402012

