

RKR660203X



UK Плита

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИС ВИРОБУ.....	11
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	12
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	13
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	14
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	16
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	16
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	18
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	20
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	21
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	32
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	35
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	38
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	40

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не

перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керуванням пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.

- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені

виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб

він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.

- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи 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 та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.

Небезпека враження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від

відкритого вогню або гарячих предметів.

- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження або знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

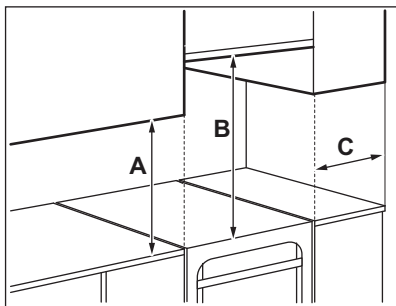
3.1 Розташування приладу



Не слід встановлювати плиту поблизу раковини чи тумби з раковиною. Волога/краплини води можуть проникати між бічною стінкою та тумбою, що з часом може пошкодити фарбу бічної стінки.

Окремо стоячий прилад з шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	400
B	650
C	150

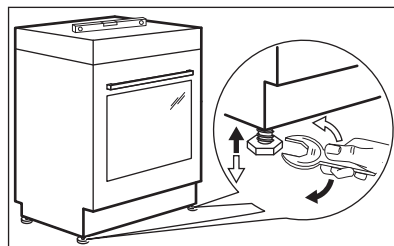
3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
---------	-------

Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоефективно-сті	A
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	858
Ширина	600
Глибина	600

3.3 Вирівнювання приладу



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

3.4 Захист від перекидання

Перш ніж запускати захист від перекидання, встановіть правильну висоту та місце для приладу.



УВАГА

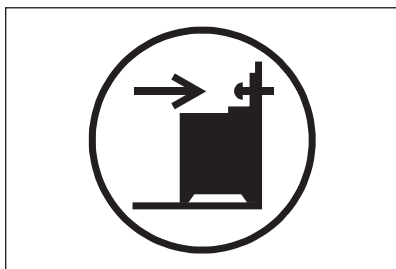
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



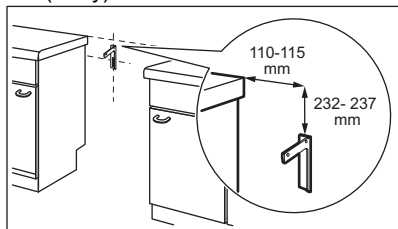
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

Цей прилад має символ, що відображається на малюнку (якщо застосовується), щоб нагадати про необхідність установлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 232–237 мм від верхньої поверхні приладу та 110–115 мм від сторони приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використовуйте відповідну опору (стіну).



2. Отвір знаходиться зліва на задній стороні приладу. Підніміть передню частину приладу й поставте його посередині між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу,

необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



Якщо розміри плити змінено, необхідно вирівняти пристрій, що запобігає перекиданню.



УВАГА

Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.

3.5 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням кабелю живлення до клемі виміряйте напругу між фазами в мережі будинку. Потім прочитайте етикетку з підключення на задній стороні приладу, щоб скористатися правильним електричним комплектом. Цей порядок дій запобігає помилкам установлення та пошкодженню електричних компонентів приладу.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

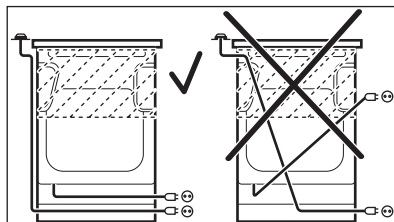
Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3 x 6,0 мм ²

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
3 з нейтральною	5 x 1,5 мм ²



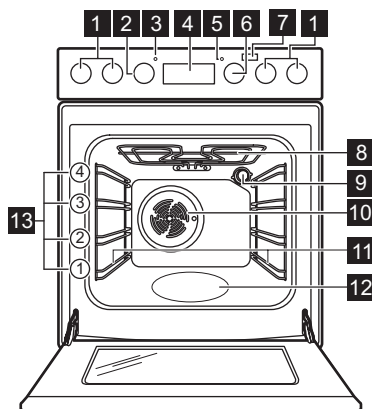
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



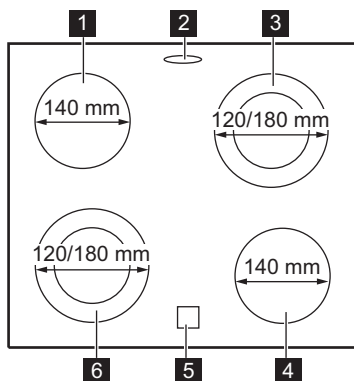
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Перемикач температури
- 3 Індикатор / символ температури
- 4 Електронний програматор
- 5 Лампочка/символ/індикатор варильної поверхні
- 6 Перемикач функцій духовки
- 7 Кнопка «Додаткова пара»
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Заглибина камери
- 13 Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3 Зона нагрівання на 700/1700 Вт
- 4 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання на 700/1700 Вт

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**

Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й зніміть опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

5.2 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор  блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку  або , щоб встановити час. Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

5.3 Змінення часу



Якщо активовано будь-яку функцію, час доби змінити не можна.

Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби.

Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

5.4 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.



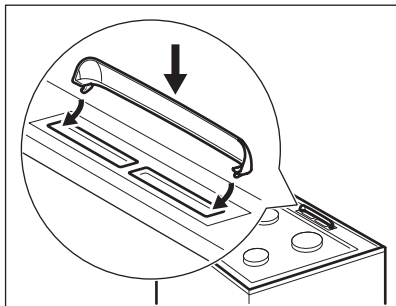
Для функції: Додаткова пара див. розділ «Духова шафа — Щоденне користування», «Активізація функції: Додаткова пара».

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Установіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Встановіть функцію , натисніть: Додаткова пара . Установіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть більш гарячими, ніж зазвичай. Із духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

5.5 Встановлення кришки отвору для виходу пари

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм отворів для виходу пари.
2. Натисніть на задній край, щоб зафіксувати кришку.



6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Опис зон нагрівання

Зони нагрівання оснащені термостатом і працюють з перервами (вимикаються та вмикаються) в залежності від обраного рівня нагрівання.

6.2 Ступені нагріву

Симво- ли	Функціональність
0	Положення «Вимкнено»
⊙	Подвійна зона
⌋	Підтримання страв теплими
1 - 9	Ступені нагріву



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

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання.

Вмикається індикатор керування варильною поверхнею. Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

Якщо всі зони нагрівання вимкнено, індикатор керування варильною поверхнею згасає.

6.3 Використання однієї зони нагрівання

Для використання однієї зони нагрівання поверніть відповідний перемикач у одне з наступних положень: 1-9.



Для налаштувань рівня нагрівання від 1 до 3 зона нагрівання залишається червоною протягом близько 2-3 секунд, а потім вимикається.



Після встановлення рівня нагрівання 8 або 9 зона нагрівання працює на максимальному рівні потужності.

6.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець (подвійного чи овального)

Поверхню, на якій ви готуєте, можна налаштувати згідно з розміром посуду.

1. Якщо вибрати рівень тепла від 1 до 9, працює лише центральна частина зони готування.
2. Для увімкнення зовнішнього кільця поверніть перемикач за годинниковою стрілкою за межі налаштування 9 на .
3. Потім поверніть перемикач проти годинникової стрілки до потрібного ступеня нагрівання (1-9). Центральна частина і зовнішнє кільце працюють разом.

Для вимкнення зовнішнього кільця поверніть регулятор у положення «Вимкнено». Центральна частина і зовнішнє або овальне кільце вимикаються. Індикатор згасне. Щоб знову увімкнути центральну частину зони нагрівання, встановіть рівень нагрівання від 1 до 9.

6.5 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

Результати приготування залежать від матеріалу посуду



Дно посуду має бути товстим і рівним. Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.



Не використовуйте на керамічній варильній панелі посуд із виступаючими краями чи нерівним дном, наприклад, чавунні сковороди. Вони можуть подрпати поверхню.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

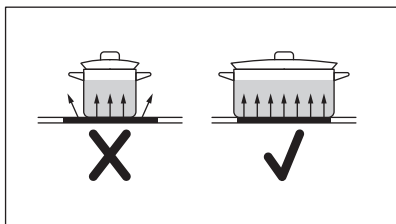
Індикатор з'являється, коли зона нагрівання гаряча, але не функціонує, якщо прилад від'єднано від мережі живлення.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

Для економії енергії та забезпечення правильної роботи варильної поверхні дно посуду повинно мати відповідний мінімальний діаметр (принаймні такий самий, як діаметр зони нагрівання).



7.2 Приклади застосування



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
 - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. 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, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Перевіряйте по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Перевіряйте по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену

пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водняні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним мийчим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** використовуйте суміш розпушувача для борошна і лимонного соку або оцту.

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.
2. Оберіть температуру, обертаючи перемикач температури.

Лампочка починає світитися, коли працює духовка шафа.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».

9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духовка шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

9.3 Функції духової шафи

Символ	Функції духової шафи	Додаток
0	Положення «Вимкнено»	Духовка шафа вимкнена.

Символ	Функції духової шафи	Додаток
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Додаткова пара	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.
	Легке готування з конвекцією	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Великий гриль	Приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також смаження хліба.
	Турбо-гриль	Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
	Готування з конвекцією	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Волога випічка	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Інструкції щодо приготування див. у розділі «Поради і рекомендації», Волога випічка. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Духова шафа — енергозбереження».
	Вентилятор	Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
	Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

9.4 Увімкнення функції: Додаткова пара

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: Додаткова пара.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: Додаткова пара.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Встановіть функцію: Додаткова пара  .

4. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: Додаткова пара. Починає світитися індикатор.

5. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.
6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.

8. Видаліть воду з заглибини камери.

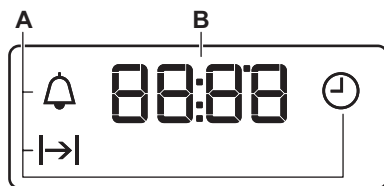


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



- A. Функції годинника
B. Таймер

10.2 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.

Кнопка	Функція	Опис
	ПЛЮС	Налаштування часу.
	Пара плюс	Для активації функції: Додаткова пара.

10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна або перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Налаштування тривалості роботи духової шафи.
 ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ можна налаштувати будь-коли, навіть коли духову шафу вимкнено.

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .
3. Натисніть  або , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється .

4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

2. Натисніть  або , щоб установити потрібний час. Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.
3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

10.6 Скасування функцій годинника

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

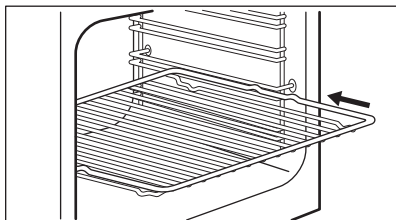


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Установлення аксесуарів

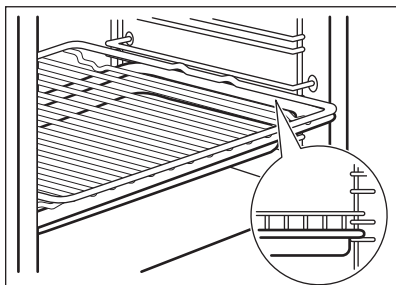
Комбінована решітка:



Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.

Комбінована решітка та глибока форма разом:

Поставте глибоку форму між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



11.2 Телескопічні спрямовувачі

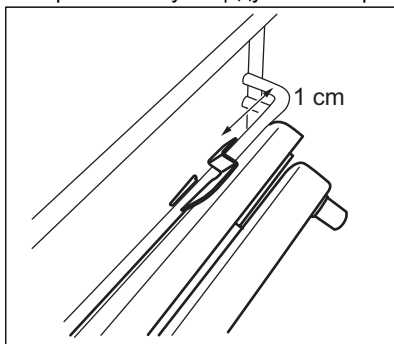


Телескопічні рейки можна встановлювати на різних рівнях полиць, крім рівня 4.

Встановлення телескопічних рейок

1. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.

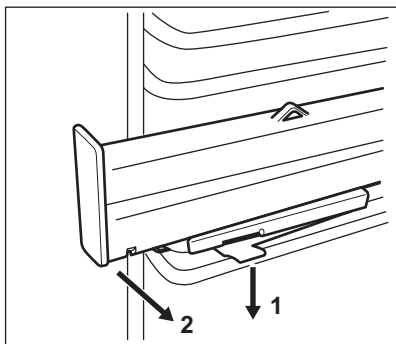
2. Вставте фіксатор на задньому кінці телескопічної рейки в опорну рейку. Переконайтеся в тому, що напрямна встановлюється на правильному боці духової шафи.



3. Поверніть рейку в правильне положення. Обмежувач, який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.
4. Повністю вставте рейку до задньої стінки духової шафи.
5. Натисніть на передній кінець телескопічної рейки, щоб притиснути її до опорної рейки. Якщо фіксатор на передньому кінці розташований правильно, ви почуєте клацання.
6. Виконайте такі самі дії, щоб встановити другу телескопічну рейку. Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

Знімання телескопічних рейок

1. Натисніть і утримуйте фіксатор, розташований на передньому кінці телескопічної рейки.



2. Зніміть передній кінець рейки з опорної рейки.
3. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.
4. Зніміть задній кінець рейки з опорної рейки.
5. Виконайте такі самі дії, щоб зняти другу телескопічну рейку.

11.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полиці.



УВАГА

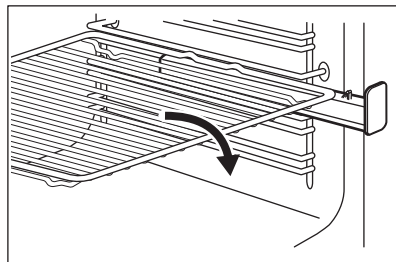
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.



УВАГА

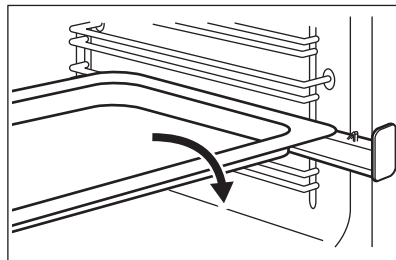
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:



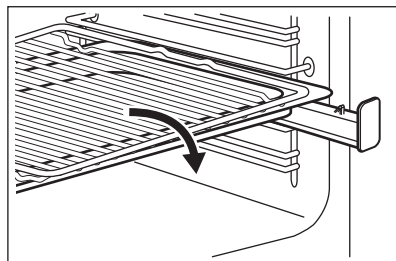
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях указані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.

Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцят під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

12.2 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

12.3 Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцят, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

12.4 Готування м'яса і риби

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 духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

12.6 Додаткова пара +



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара»

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Аксесуари
Білий хліб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Використовуйте деко для випікання.
Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Використовуйте форму для торта.

¹⁾ Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

Готування заморожених продуктів

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Аксесуари
Піца заморожена ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Заморожена лазанья ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Доведення страв до готовності

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Білий хліб	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Овочі	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Рис	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Паста	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
М'ясо	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

Підсмажування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Смажена свинина	200	180	65 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф, непросмажений	200	200	45 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Аксесуари
Ростбіф, середньо просмажений	200	200	50 - 55	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Англійський ростбіф (добре просмажений)	200	200	55 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, половина	200	210	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, ціла	200	210	60 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Смажена індичка	200	200	70 - 90	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

12.7 Консервування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Використовуйте банки для консервування однакових розмірів, доступні у торговій мережі.
- Не кладіть на деко більше шести півлітрових банок для консервування.
- Заповнюйте банки однаково, залишаючи 1 см повітря зверху кожної банки. Прикрийте банки

кришками, але не закривайте їх герметично.

- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте 1/2 літра води у пласке деко для випікання та 1/4 літра води у заглиблення камери, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Оберіть функцію Додаткова пара та встановіть належну температуру згідно таблиці нижче.
- Банки можна закрити герметично лише, коли функцію вимкнено.

Ягоди

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Полуниця / Чорниця / Малина	160	25 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Груші / Айва / Сливи	160	35 - 40	1	Використовуйте деко для випікання.

М'які овочі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Цукіні / Баклажани / Цибуля / Томати	160	30 - 35	1	Використовуйте деко для випікання.

Мариновані овочі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Морква / Соління / Ріпа / Селера	160	35 - 45	1	Використовуйте деко для випікання.

12.8 Легке готування з конвекцією

Сушіння

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Овочі				
Квасоля	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Перець шматочками	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Овочевий суповий набір	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Гриби смужками	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень/трави	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Фрукти				
Сливи, половинками	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Абрикоси, половинками	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблука, скибочки	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Груші, скибочки	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Повільне готування

Страва	Кількість (кг)	Смаження з обох боків (хв)	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв)
Яловичина					
Філе, помірно засмажене	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбіф, середньо просмажений	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телятина					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Смажена телятина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Страва	Кількість (кг)	Смаження з обох боків (хв)	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв)
Смажена свинина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Традиційне готування

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Плаский торт	160 - 170	25 - 35	2
Дріжджовий пиріг із яблуками	170 - 190	45 - 55	3
Млинець із рідкого тіста	170 - 180	35 - 45	2
Торт з посипкою	170 - 190	50 - 60	3
Чізкейк	170 - 190	60 - 70	2
Селянський хліб	190 - 210	50 - 60	2
Румунський бісквіт	165 - 175	35 - 45	2
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	165 - 175	35 - 45	2
Булочки з дріжджового тіста	180 - 200	15 - 25	2
Рулет з джемом	150 - 170	15 - 25	2
Кіш Лорен	215 - 225	45 - 55	2

Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Риба, ціла	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Великий гриль

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курка, половина	230	50 - 60	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	3
Бекон на грилі	250	17 - 25	2
Ковбаски/сосиски	250	20 - 30	2

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Біфштекс: помірно просмажений	230	25 - 35	2

12.11 Турбо-гриль

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курячі крильця	230	30 - 40	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	2
Біфштекс: просмажений	250	35 - 40	2

12.12 Готування з конвекцією

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Дріжджовий пиріг із начинкою	150 - 160	20 - 30	2
Сандвіч «Вікторія»	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарський яблучний пиріг	180 - 200	35 - 45	2
Різдвяний торт	150 - 160	40 - 50	2
Бісквіт «Мадера»	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Макарони в духовці	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Волога випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Хліб і піца				
Булочки	190	25 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

Страва	Темпе- ратура (°C)	Час (хв)	Поло- ження полиці	Аксесуари
Булочки	200	40 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	2	решітка
Торти на деку для випікання				
Рулет з джемом	180	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Брауні	180	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Торти в формі				
Суфле	210	35 - 45	2	шість керамічних формочок на решітці
Бісквітні коржі	180	25 - 35	2	форма для коржа на решітці
Бісквіт	150	35 - 45	2	форма для торта на решітці
Риба				
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Рибне філе 300 г	180	30 - 40	2	форма для піци на решітці
М'ясо				
М'ясо в мішечку 250 г	200	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Невеликі тістечка				
Печиво	170	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Макарони	170	40 - 50	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Мафіни	180	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Пікантний крекер	160	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Печиво з пісочного тіста	140	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

Страва	Темпе- ратура (°C)	Час (хв)	Поло- ження полиці	Аксесуари
Тарталетки	170	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Вегетаріанський				
Мікс овочів у мішечку 400 г	200	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Омлет	200	30 - 40	2	форма для піци на решітці
Овочі на деку 700 г	190	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

12.14 Вентилятор

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Плаский торт	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Булочки з дріжджового тіста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Масляний торт	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Піца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Інформація для дослідницьких установ

Їжа	Функція	Темпе- ратура (°C)	Аксесуари	Рівень поли- чки	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	160	деко для випічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Готування з конвекцією	150	деко для випічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Вентилятор	160	деко для випічки	1 + 3	30 - 40
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне готування	190	комбінована решітка	1	65 - 75

Їжа	Функція	Темпе- ратура (°C)	Аксесуари	Рівень поли- чки	Час (хв)
Яблучний пиріг (2 форми діамет- ром 20 см, розта- шовані по діагона- лі)	Готування з конвекцією	180	комбінована решітка	2	70 - 80
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	180	комбінована решітка	2	20 - 30
Нежирний бісквіт	Готування з конвекцією	160	комбінована решітка	2	25 - 35
Нежирний бісквіт	Вентилятор	170	комбінована решітка	1 + 3	30 - 40
Пісочні хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Традиційне готування	140	деко для ви- пічки	3	15 - 30
Пісочні хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Готування з конвекцією	140	деко для ви- пічки	3	20 - 30
Пісочні хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Вентилятор	140	деко для ви- пічки	1 + 3	15 - 30
Тост	Великий гриль	250	комбінована решітка	3	5 - 10
Бургер із яловичини ¹⁾	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або деко для гри- ля/смаження	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на дру- гій сто- роні

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо чищення

Очистьте передню стінку духової
шафи за допомогою м'якої ганчірки,

змоченої в теплій воді з додаванням
м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за
допомогою спеціального засобу для
чищення.

Після кожного використання мийте
духову шафу всередині. Накопичення

жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння. Цей ризик вищий для піддону гриля.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари.

Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

13.3 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з парюю.



Рекомендується здійснювати процедуру очищення мінімум після кожного п'ятого-десятого циклу функції: Додаткова пара.

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.

3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

13.4 Знімання опор полочок

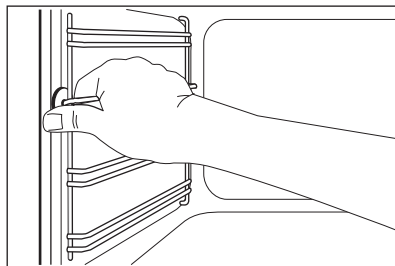
Для очищення духової шафи вийміть опори полочок.



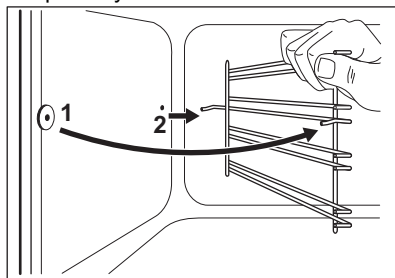
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полочок.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

13.5 Очищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти.



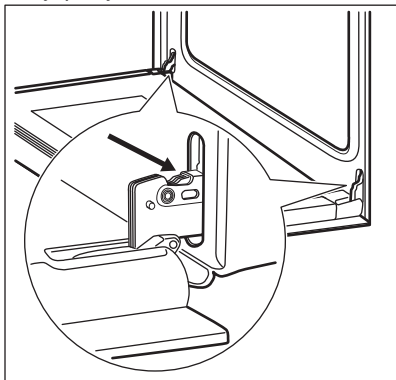
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



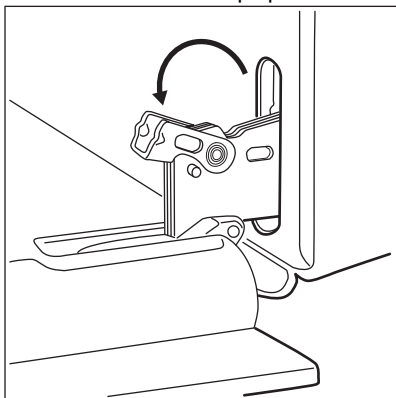
УВАГА

Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.

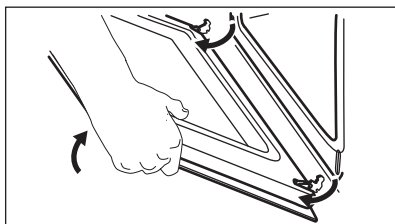
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



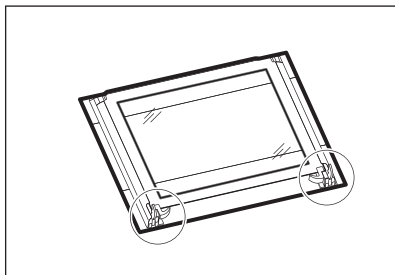
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



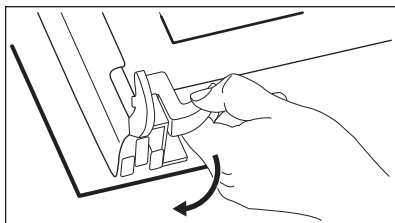
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



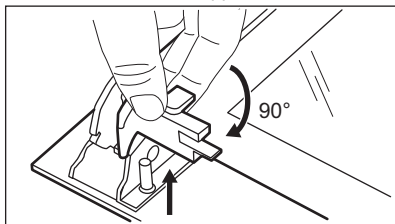
4. Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



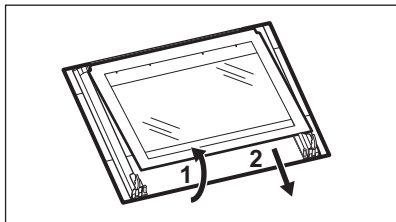
5. Послабте систему блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



6. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.

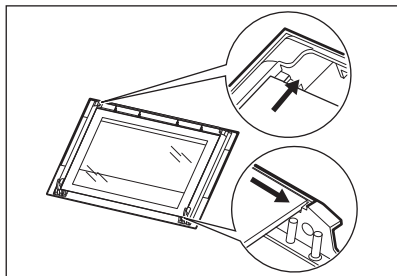


7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині. Після завершення миття установіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



13.6 Виймання шухляди

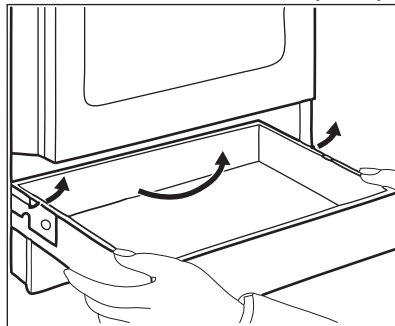


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю. Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

13.7 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається ввімкнути зовнішнє кільце.		Увімкніть спершу внутрішнє кільце.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
	Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник.
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює. На дисплеї духової шафи відображається «400» і лунає звуковий сигнал.	Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Неефективне використання функції: Додаткова пара.	Ви не активували функцію Додаткова пара.	Див. розділ «Активація функції: Додаткова пара».
	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Див. розділ «Активація функції: Додаткова пара».
	Ви неправильно активували функцію Додаткова пара за допомогою кнопки «Пара плюс».	Див. розділ «Активація функції: Додаткова пара».
Ви бажаєте активувати функцію Легке готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс».	Працює функція Додаткова пара.	Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції Додаткова пара.
Вода у заглибині камери не кипить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 °С. Див. розділ «Поради та рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.	Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. відповідну процедуру.

14.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформацію про варильну поверхню наведено відповідно до постанови ЄС EU 66/2014

Ідентифіка- тор моделі	RK R660203X	
Тип вариль- ної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готуван- ня	4	
Технологія пі- дігріву	Променевий нагрівач	
Діаметр круг- лих зон для готування (Ø)	Задня ліва	14,0 см
	Задня права	18,0 см
	Передня права	14,0 см
	Передня ліва	18,0 см
Споживання електроенер- гії однією зо- ною для готу- вання (EC electric cooking)	Задня ліва	181,8 Вт·год/кг
	Задня права	190,1 Вт·год/кг
	Передня права	181,8 Вт·год/кг
	Передня ліва	190,1 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		186,0 Вт·год/кг

IEC/EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування. Частина 2: Варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності.

15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігрівачи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташовуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

15.3 Інформація про виріб для духових шаф і Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
---------------------	------------

Ідентифікатор моделі	RKR660203X 943005421
Індекс енергоефективності	94.9
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.84 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.75 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	58 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	41.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

15.4 Духова шафа — енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцят приладу зачинені. Не відчиняйте дверцят приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога випічка

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Прилад — Щоденне користування», «Функції приладу».

16. 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



867365245-B-282022

