



Electrolux



electrolux.com/register



LKM660222X

RU Инструкция по эксплуатации | **Кухонная плита**



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	15
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	16
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	18
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА.....	20
9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	21
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	23
11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	24
12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	25
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА.....	30
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	35
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	38

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.

- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком, .

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь в том, что вокруг прибора обеспечена циркуляция воздуха.
- Информация о подаче газа приведена на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

2.4 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.

 ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не используйте металлические нагревательные накладки для готовки с прямым нагревом. Используйте прибор с надлежащей кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Не устанавливайте на горелку рассекаТЕЛЬ пламени.

2.5 Уход и очистка

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

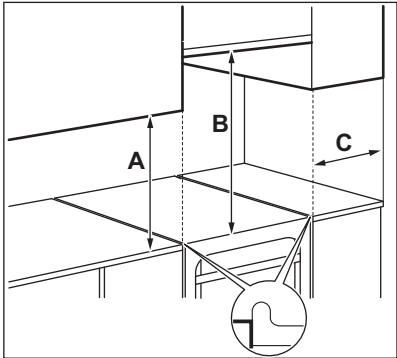
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Место установки прибора

Не устанавливайте плиту рядом с раковиной или рядом с шкафом с раковиной. Влажность/капли воды могут попасть между боковой панелью и шкафом, и со временем может быть повреждена краска боковой панели.

Вы можете установить отдельно стоящий прибор со шкафами с одной или двух сторон и в углу.

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

Размеры	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
------------	-------

Частота	50–60 Гц
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	857
Ширина	600
Глубина	600

3.3 Прочие технические данные

Категория прибора:	II2H3B/P
Источник газа:	G20 (2H) 20 мбар
Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Диаметры обводного клапана

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Вспомога-тельная	29
Ускоренная	32
Быстрая	42

3.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩ-НОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩ-НОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУН-КИ 1/100 мм
Быстрая	2.9	0.80	119
Ускоренная	1.85	0.43	96
Вспомогательная	0.95	0.35	70

3.6 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	3.0	0.72	88	218

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Ускоренная	1.9	0.43	71	138
Вспомогатель- ная	0.95	0.35	50	69

3.7 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

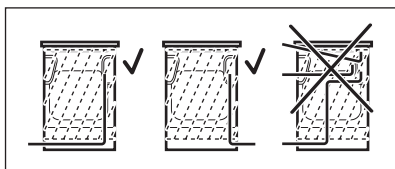
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	2.6	0.63	88	186
Ускоренная	1.6	0.38	71	114
Вспомогатель- ная	0.85	0.31	50	61

3.8 Подключение к линии подачи газа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания или выключите предохранитель на электрощите. Закройте первичный клапан подачи газа.

Используйте жесткие трубы или гибкие трубы из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Труба подключения газа не должна касаться части прибора, показанной на рисунке.

⚠ ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь в отсутствии утечек в каждом фитинге. Для проверки уплотнения используйте мыльный раствор вместо пламени.

3.9 Гибкое неметаллическое соединение труб

При наличии удобного доступа к месту подключения можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

При установке всегда используйте трубодержатель и прокладку. Гибкий шланг можно использовать при условии, что:

- она не может нагреваться выше комнатной температуры, не превышающей 30 °C;
- его длина не превышает 1500 мм;
- он не имеет сужений;
- он не перекручен и не затянут слишком сильно;
- он не соприкасается с острыми краями или углами;
- его состояние можно легко проверить.

При проверке гибкого шланга убедитесь, что:

- на нем отсутствуют трещины, порезы, следы горения на обоих концах и по всей длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина.
- срок годности не прошел.

Если заметны один или несколько дефектов, не ремонтируйте трубку, а замените ее.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

3.10 Регулировка на различные типы газа



Регулировку на различные типы газа должен выполнять только уполномоченное лицо.



Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с требованиями.

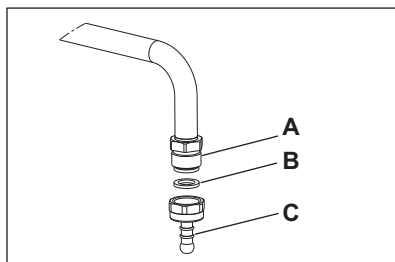


ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует риск получения травмы.



Прибор настроен на газ по умолчанию. Для изменения настройки всегда используйте уплотнение прокладки.

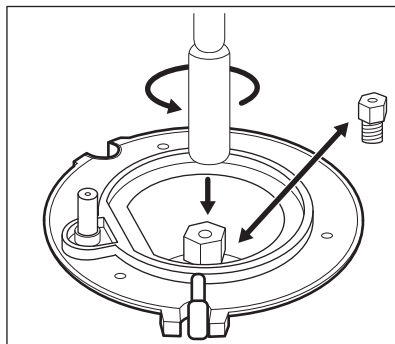


- A. Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для духового шкафа).
- B. Прокладка
- C. Держатель трубы сжиженного газа

3.11 Замена форсунок варочной панели

Заменяйте форсунки при изменении типа газа.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели горелок.
3. Снимите форсунки с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Взамен используйте форсунки, соответствующие типу используемого газа.



5. Замените табличку с техническими данными (она находится рядом с трубой подачи газа) на табличку с техническими данными нового типа подачи газа.

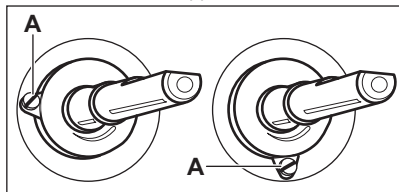


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подаваемого газа не является постоянным или отличается от необходимого давления, установите соответствующий редуктор на трубу подачи газа.

3.12 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

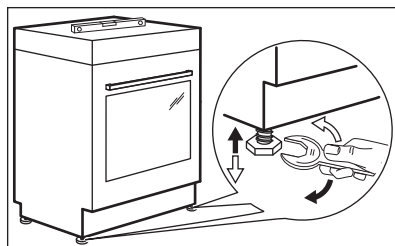


ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

3.13 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

3.14 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания установите прибор на нужную высоту и место.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

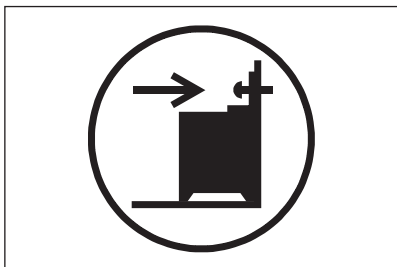
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



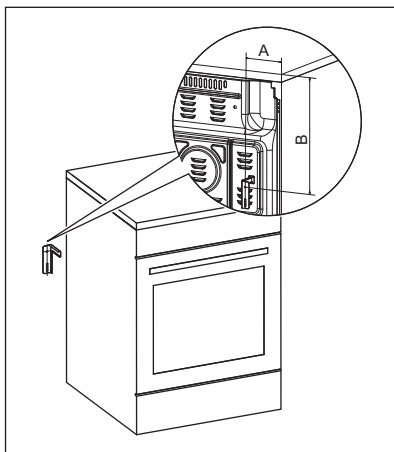
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

На вашем приборе имеется символ, показанный на рисунке (если применимо), чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии В – 393 мм вниз от верхнего края прибора и на А – 82 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к прочному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (к стене).



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении размеров кухонной плиты необходимо правильно совместить защиту от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

3.15 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

ВНИМАНИЕ!

Перед подключением сетевого кабеля к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами домашней сети. Затем воспользуйтесь наклейкой, которая находится на задней стороне прибора, и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий не допускает ошибок установки и повреждения электрических компонентов прибора.

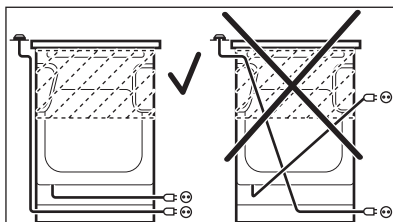
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3 x 1,0 мм ²

Фаза	Мин. сечение кабеля
3 с нейтралью	5 x 1,5 мм ²

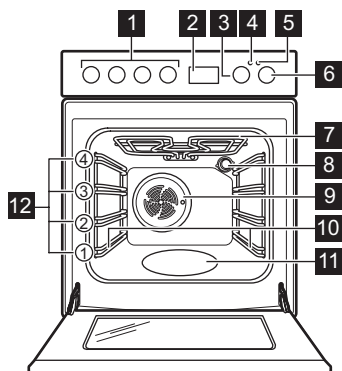
ВНИМАНИЕ!

Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

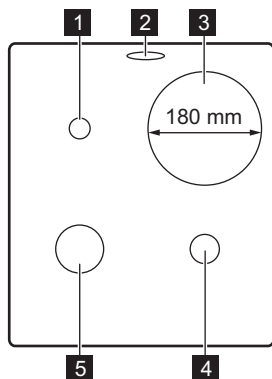
4.1 Общий обзор



1 Ручки управления варочной панелью

- 2** Электронный программатор
- 3** Ручка регулировки температуры
- 4** Индикатор/символ температуры
- 5** Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 6** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения
- 9** Вентилятор
- 10** Съёмная опора противня
- 11** Выемка камеры
- 12** Положения противня

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Маленькая горелка
- 2** Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1500 Вт
- 4** Горелка для ускоренного приготовления

- 5** Большая горелка

4.3 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **AirFry поднос**
Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
- **Дополнительные телескопические направляющие**
Для полок и противней. Их можно заказать отдельно.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Выберите режим . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.

3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210 °С.- Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.2 Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

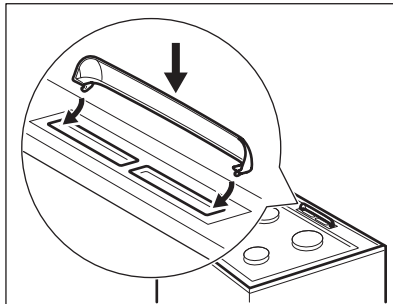
При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

1. Нажмите на кнопку выбора . Высветится символ включения таймера.
2. С помощью кнопок **+** или **-** установите верное время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток. Для смены времени включите прибор и одновременно нажмите на **+** и **-** или на .

Когда запятая, разделяющая часы и минуты, замигает, задайте новое значение времени при помощи **+** или **-**.

5.3 Установка крышки отверстия для выпуска пара

1. Установите крючки крышки под передний край отверстия для выпуска пара.
2. Нажмите на задний край, чтобы зафиксировать крышку.



6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Розжиг горелки варочной панели



Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.

2. Удерживайте ручку варочной панели нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа. Удерживайте ручку нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась.

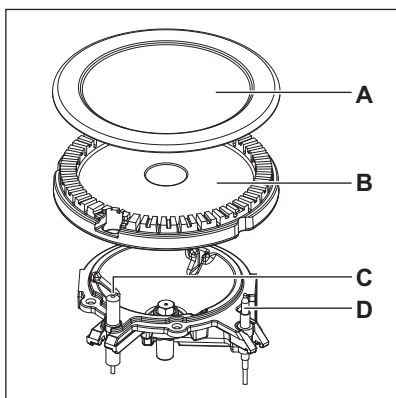


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

6.2 Обзор горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара

6.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение **0**.



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

6.4 Уровень нагрева электрической конфорки

Символы Функция

0

Положение «Выкл»

1 - 6

Настройки нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

Для установки требуемой мощности нагрева поверните ручку выбранной конфорки в соответствующее положение. Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

Электричество:



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

Газ:



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.



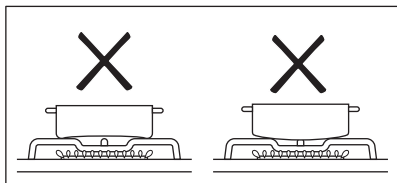
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите за тем, чтобы кастрюли размещались по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте на конфорке емкости с краем или выпуклым дном, так как существует опасность опрокидывания.



7.2 Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Вспомогательная	120 - 180
Ускоренное приготовление	140–220/240 ¹⁾
Быстрая	160–220/260 ¹⁾

¹⁾ При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

7.3 Упрощенное руководство по приготовлению для электрических конфорок

На- строй- ки на- грева	Применение
1	Поддержание тепла
2	Приготовление на медленном огне
3	Варка
4	Жарение/подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / быстрое под- жаривание / глубокое прожаривание

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

Нержавеющая сталь

- Кромки варочной поверхности из нержавеющей стали следует очищать специальным средством, предназначенным для очистки нержавеющей стали.
- Кромка конфорки из нержавеющей стали может изменить свой цвет из-за воздействия высокой температуры.
- Промойте детали из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тканью.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим

средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.

- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

8.3 Очистка электрической конфорки

1. Используйте чистящий порошок или чистящую губку.
2. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для того, чтобы сохранить конфорки в хорошей форме, регулярно протирайте их маслом для швейных машинок. Удалите излишки масла промокательной бумагой.

8.4 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

8.5 Держатели для посуды



Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.



При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

- Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
- После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни

подставок для посуды должны быть выровнены относительно центра горелки.

8.6 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Включение и выключение духового шкафа

- Для выбора режима духового шкафа поверните ручку выбора режимов духового шкафа.
- Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.



Для функций без нагрева нет необходимости устанавливать температуру.

- Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

9.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9.3 Режимы духового шкафа



Положение «Выкл»
Духовой шкаф выключен.



Лампа освещения духового шкафа
Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.



SteamBake
Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервированные фрукты или овощей.



Нижний нагрев
Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.



Традиционное приготовление / Водяная очистка
Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
Подробнее см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.



Быстрое приготовление на гриле
Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.



Турбо-гриль
Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и обжаривание.



Режим конвекции
Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.



Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям к энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция.



AirFry/

Горячий воздух

Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки. Приготовление таких блюд как картофель фри или пицца.

Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.



Размораживание

Размораживание продуктов. Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

9.4 Включение функции: SteamBake

Эта функция позволяет улучшить влажность во время приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

- Не открывайте дверцу прибора во время работы этого режима: SteamBake.
- Осторожно откройте дверцу прибора по окончании работы этого режима: SteamBake.



См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки камеры духового шкафа составляет 250 мл. Наполните выемку камеры духового шкафа водой, пока духовой шкаф холодный.
3. Установите функцию: SteamBake
4. Поворотом ручки регулировки температуры задайте нужную температуру.
5. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

6. Для выключения прибора поверните ручки выбора режима и регулировки температуры духового шкафа в положение «Выкл».
7. Удалите из выемки камеры воду.

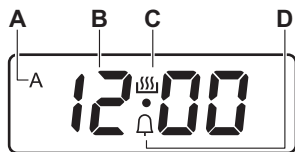


ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор полностью остыл.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Дисплей



- A. Индикатор времени функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»
- B. Дисплей времени
- C. Активный индикатор таймера
- D. Индикатор функции «ТАЙМЕР»

10.2 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
🕒	ЧАСЫ	Установка функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

10.3 Таблица «Функции часов»

Часы		Применение
00:00	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или проверка времени суток.
dur	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора (от 1 мин до 10 ч).
🔔	ТАЙМЕР	Установка времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 ч 59 мин). Данная функция не влияет на работу прибора.

10.4 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку 🕒 до тех пор, пока не замигает символ **dur**.
3. С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ». На дисплее отобразится **dur** и символ **A**.
4. По истечении установленного времени замигает **dur**, а также в течение 7 минут будет выдаваться звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духовки и ручку термостата в положение «Выкл».

10.5 Установка функции «ТАЙМЕР»

1. Нажимайте на кнопку 🕒 до тех пор, пока не замигает символ 🔔.
2. С помощью + или — задайте необходимое значение времени.
3. По истечении установленного времени в течение 7 минут выдается звуковой

сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

10.7 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку .

2. Для смены сигнала несколько раз нажмите на кнопку .

3. Отпустите кнопку .

Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.

4. Подождите 5 секунд, и настройка будет автоматически сохранена.



При отключении прибора от сети или после отключения электропитания снова устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



ВНИМАНИЕ!

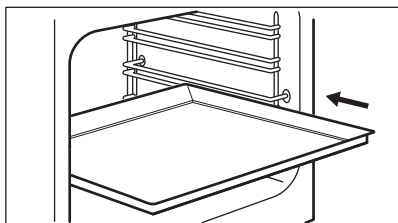
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Установка принадлежностей

Противень:

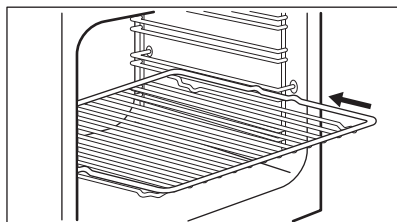


Не сдвигайте эмалированный противень или глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.

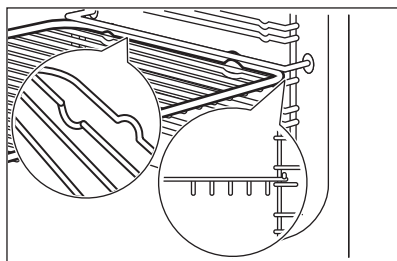


Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

Решетка

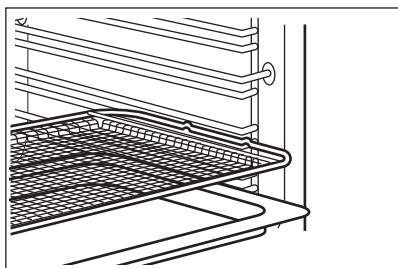


Вставьте полку между направляющими планками.



AirFry противень:

Установите противень AirFry на второй уровень. Установите эмалированный противень или глубокий противень на первый уровень.



12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



В таблицах приведены ориентировочные значения температуры и времени выпекания. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

12.1 SteamBake



Перед предварительным разогревом духового шкафа, пока он холодный, наполните выемку камеры водой.

См. главу «Включение функции: «SteamBake»

Выпечка

Продукты	Вода в выемку камеры (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый хлеб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Используйте эмалированный противень.
Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Фокачча ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Используйте эмалированный противень.
Печенье, scones, круассаны ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Сливовый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Используйте форму для выпечки.

¹⁾ Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Пицца, замороженна я ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Используйте эмали- рованный противень.
Лазанья, замороженна я ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Воспользуйтесь ре- шеткой.
Круассаны, замороженны е ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Используйте эмали- рованный противень.

¹⁾ Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 10 минут.

Придание свежести продуктам

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Белый хлеб	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.
Булочки	100	110	10 - 20	2	Используйте эмали- рованный противень.
Домашняя пиц- ца	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.
Фокачча	100	110	10 - 20	2	Используйте эмали- рованный противень.
Овощи	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.
Рис	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.
Макаронные изделия	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.
Мясо	100	110	15 - 25	2	Используйте эмали- рованный противень.

Жарка

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Жареная сви- нина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф с кро- вью	200	200	45 - 50	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Ростбиф (средней про- жаренности)	200	200	50 - 55	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф, хоро- шо прожарен- ный	200	200	55 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Половина цы- пленка	200	210	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Цыпленок, це- ликом	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Жареная ин- дейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

12.2 Влажная конвекция

Продукты	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Поло- жение против- ня	Аксессуары
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейцарский рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на ре- шетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для основы флана на решетке
Бисквитный пирог	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Рыба, целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Филе рыбы 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Мясо в пакете 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Мелкие хлебобулочные изделия				
Печенье	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень

12.3 AirFry

Хлебобулочные изделия

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Круасаны, замороженные	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	2
Изд. из сл. теста, замороженные	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	2

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Изд. из сл. теста, свежие	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	2
Пицца, заморож.	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	2

Продукты на основе картофеля

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофель Фри, замороженный	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	2
Карт. фри, крупн., замороженные	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	2
Ломтики картофеля, замороженные	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	2
Крокеты	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	2

Свеж. овощи

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ломтики цукини, свежие ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Добавьте 1 чайную ложку оливкового масла во избежание пригорания

Другое

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Эскалопы, замороженные	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Креветки в тесте, замороженные	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	2
Кольца кальмара, замороженные	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	2
Кусочки курицы в панировке, замороженные	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Рыбные палочки, замороженные	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	30 - 40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Нежирный бисквит	Горячий воздух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15 - 30
Тосты	Быстрое приготовление на гриле	250	решетка	3	5 - 10
Бургер с говядиной ¹⁾	Турбо-гриль	250	на решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля	3	15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Примечание по очистке

Протирайте переднюю часть духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине (за исключением противня AirFry).

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry и противня абразивные чистящие средства или острые предметы.

13.2 Очистка поддона AirFry.

1. Установите на эмалированный противень поддон AirFry.
2. Налейте горячей воды с моющим средством и дайте отмокнуть.
3. Очистите поддон AirFry губкой или воспользуйтесь щеткой, чтобы убрать остатки пищи.

Также допустима мойка в посудомоечной машине.

13.3 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

13.4 Очистка выемки камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



Процедуру очистки рекомендуется выполнять как минимум каждый 5–10 цикл при помощи функции: SteamBake.

1. Налейте в выемку камеры на дне духового шкафа 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6 % и без добавления каких-либо трав.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, чтобы он растворил известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

13.5 Снятие направляющих для противней

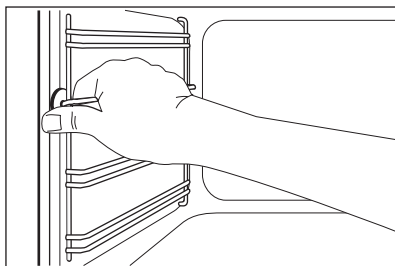
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



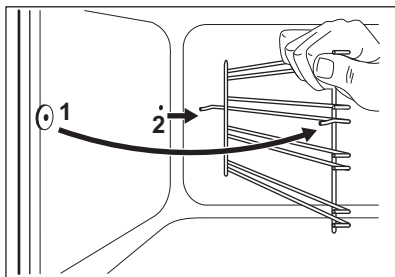
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

13.6 Правила пользования : Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте воды в выемку камеры. 250мл.
2. Включите функцию .
3. Установите температуру 90°C.

4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

13.7 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.



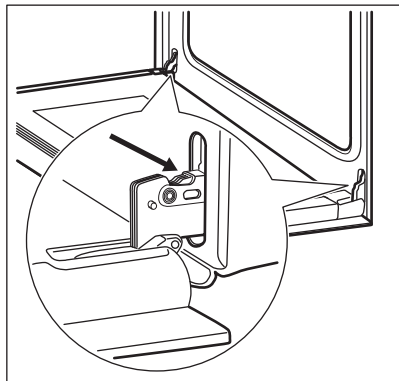
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



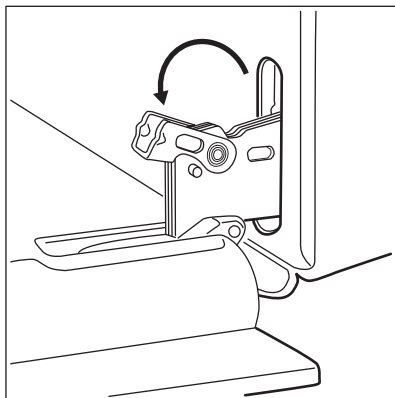
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

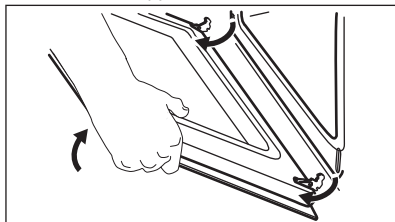
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



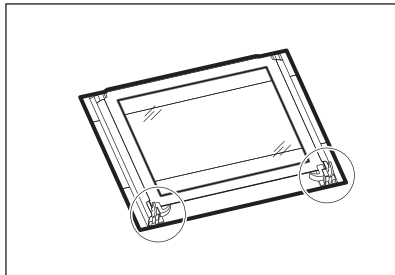
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



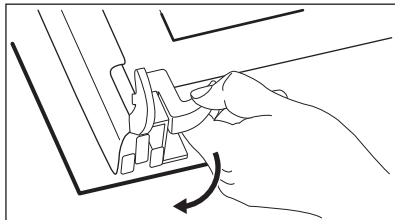
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



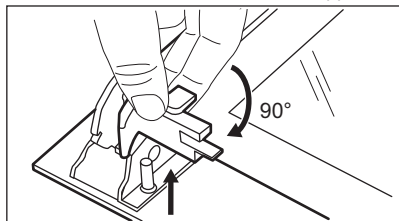
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



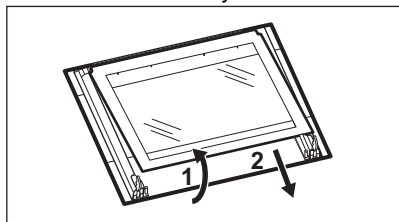
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



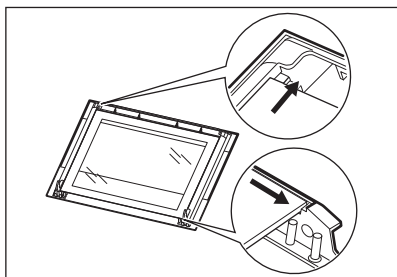
7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



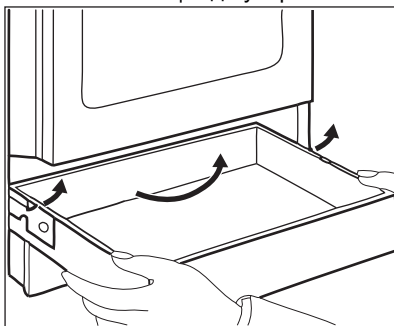
13.8 Извлечение ящика

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

13.9 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.

2. Очистите стеклянную крышку.

3. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

4. Установите стеклянную крышку.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить прибор.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
При попытке включения генератора розжига нет искры.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка или рассекагель горелки установлены неправильно.	Установите крышку и рассекагель горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига поработать до 10 секунд.
Конфорка расположена неровно.	Рассекагель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что форсунка не засорена, а рассекагель горелки чистый.
Горелки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подключение к газовой магистрали.
Пламя оранжевого или желтого цвета.		В некоторых зонах горелки пламя может выглядеть оранжевым или желтым. Это нормально.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Необходимые настройки не заданы.	Убедитесь, что настройки верны.
	Не установлено время.	Установка времени на часах.
Лампа не работает.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Вы держали блюдо в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости отрегулируйте температуру. Следуйте рекомендациям в руководстве пользователя.
На дисплее духового шкафа отображается «0.00» и "LED".	Сбой электропитания.	Сбросьте время на часах.
Использование функции не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления: SteamBake.	Не была включена функция SteamBake.	См. главу «Включение функции: SteamBake».
	Выемка камеры духового шкафа не наполнена водой.	См. главу «Включение функции: SteamBake».
Вода в выемке камеры не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру не менее 110 °C. См. главу «Духовой шкаф — Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте правильное количество воды в выемку камеры. См. конкретную процедуру.

14.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры

прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации для варочных панелей

Модель	LKM660222X	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Количество рабочих зон и/или участков	1	
Технология нагрева	Металлическая конфорка	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Задняя правая	18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Задняя правая	194.9 Вт·ч/кг
Количество газовых горелок	3	
	Задняя левая – маленькая	неприменимо %
	Передняя правая – средняя	55.0 %
	Передняя левая — большая	55.7 %
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		55.4 %
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)		194.9 Вт·ч/кг
IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характеристик.		
EN 30-2-1: Бытовые приборы для приготовления пищи в быту — Часть 2-1: Рациональное использование энергии — Общие сведения.		

15.2 Варочная панель — Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.

Электрические конфорки:

- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте небольшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания

продуктов используйте остаточное тепло.

Газовые горелки:

- Перед использованием газовых горелок и сковороды убедитесь, что они правильно собраны.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру горелки.

- Поставьте посуду непосредственно на горелку в ее центр.
- Когда жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела.
- По возможности используйте сковородку. См. руководство пользователя.

15.3 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации для духовых шкафов

Название поставщика	Electrolux
Модель	LKM660222X 943005601
Индекс энергоэффективности	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме	0,84 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.75 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	58 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (M)	41.0 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

15.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного,

неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании

остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Прибор – ежедневное использование».

15.5 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания

0.8 Вт

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления

20 мин

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



