



Electrolux



electrolux.com/register



LKI564267X

LKI564266W

UK Інструкція | Плита



Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	8
4. ОПИС ВИРОБУ.....	11
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	11
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	16
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	18
9. ДУХОВА ШАФА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	19
10. ДУХОВА ШАФА — ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	21
11. ДУХОВА ШАФА — ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	22
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	23
13. ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	28
14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	31
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	33
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	35

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- 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.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- 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, напівготелях, 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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. 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.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **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 торкаєтесь шухляди. Вона може нагрітись.
- 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!

Встановлювати 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 безляма, 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну 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 та не ставте продукти так, щоб вони безпосередньо контактували з ним.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олій можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олій, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олій до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олій, 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 запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.

- 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 пошкодженням дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, 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 у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою 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 травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

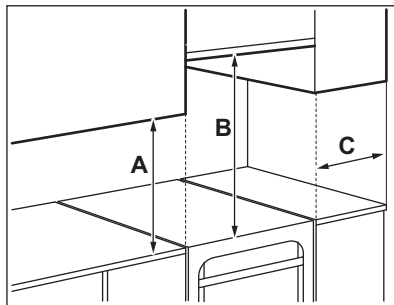
3.1 Розташування приладу



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

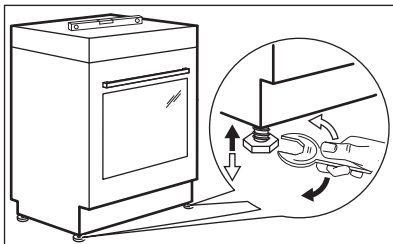
Розмір	мм
А	400
В	650
С	150

3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50–60 Гц
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	858
Ширина	500
Глибина	600

3.3 Вирівнювання приладу



Використовуйте маленькі ніжки внизу приладу, щоб встановити верхню поверхню приладу на одному рівні з іншими поверхнями.

3.4 Захист від перекидання

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



УВАГА

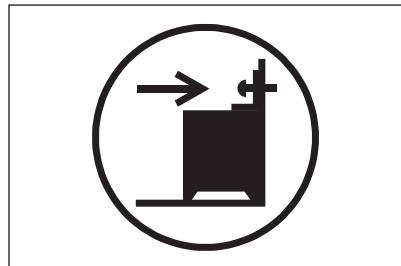
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



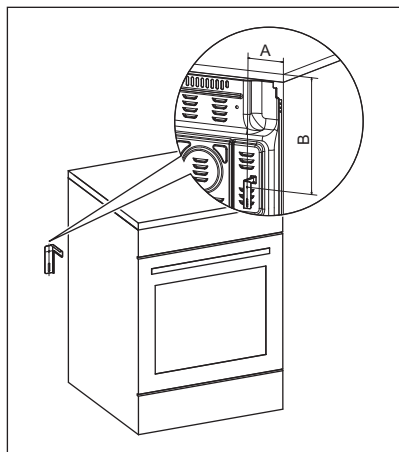
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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 установа захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані В - 357 мм від верхньої поверхні приладу та А-67 мм від бічної поверхні приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердого матеріалу або використайте відповідне зміцнення (стіну).



- 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. Сполучна клемма розташована за задньою панеллю.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням кабелю живлення до клем 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.

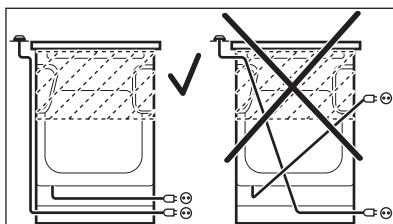
Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3x6,0 мм ²
3 з нейтральною	5x1,5 мм ²



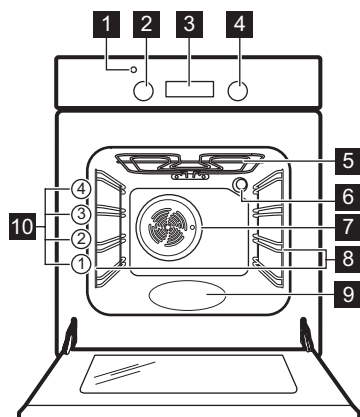
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



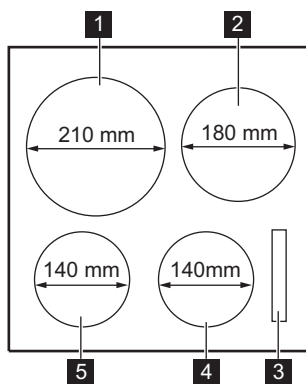
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Індикатор / символ температури
- 2 Перемикач температури
- 3 Електронний програматор
- 4 Перемикач функцій духовки
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Заглибина камери
- 10 Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання на 2300 Вт з функцією PowerBoost на 3350 Вт
- 2 Індукційна зона нагрівання на 1800 Вт з функцією PowerBoost на 2800 Вт
- 3 Дисплей
- 4 Індукційна зона нагрівання на 1400 Вт з функцією PowerBoost на 2500 Вт
- 5 Індукційна зона нагрівання на 1400 Вт з функцією PowerBoost на 2500 Вт

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію  Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °С. Дайте приладу попрацювати 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні 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».

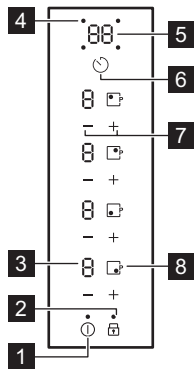
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Панель керування варильної поверхні



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1		Увімк. / Вимк. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2		Блокування / Захист від доступу дітей Блокування та розблокування панелі керування.
3	-	Дисплей установленого ступеня нагрівання Відображення встановленого ступеня нагрівання.
4	-	Індикатори таймера зон нагрівання Показує, для якої зони встановлюється час.
5	-	Дисплей таймера Показує час у хвилинах.
6		- Вибір зони нагрівання.
7	+ / -	- Встановлення ступеня нагріву або часу.
8		PowerBoost Увімкнення функції.

6.2 На дисплеї відображається ступінь нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
/	Зона нагрівання працює. Крапка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.
	Працює PowerBoost.
+ цифра	Виникла несправність.

Дисплей	Опис
 /  / 	OptiHeat control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.
	Працює Блокування Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

6.3 OptiHeat control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

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.

6.4 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.5 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується неприйнятний посуд.

Символ  засвічується, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час  засвічується, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1–2	6 годин
3–4	5 годин
5	4 години
6–9	1,5 години

6.6 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть і , щоб вимкнути зону нагрівання.

6.7 Автоматичний підігрів

При активації цієї функції можна швидше досягти необхідного ступеня нагріву. Функція на деякий час встановлює найвищий ступінь нагріву, а потім знижує його до потрібного рівня.



Щоб активувати цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться (P)

засвічується). Одразу натисніть (R) засвічується). Одразу натисніть і встановіть правильний рівень нагріву. Через 3 секунди засвічується .

Щоб скасувати функцію, торкніться .

6.8 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна активувати для індукційної зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться (P) засвічується).

Щоб скасувати функцію, торкніться або .

6.9 Timer

• **Таймер зворотного відліку часу**
За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Щоб увімкнути функцію або змінити час, торкніться . Цифри таймера 00 та індикатори і засвічуються на дисплеї. засвічується червоним, а засвічується білим.



Якщо таймер не встановлено, всі індикатори зникають через 3 секунди.

Торкніться або для встановлення часу (00–99 хвилин). Через 3 секунди таймер починає зворотний відлік часу. Індикатори , та гаснуть. залишається червоним.

Коли таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і 00 починає блимати. Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб скасувати функцію, торкніться .

Індикатори і засвічуються. За допомогою або установіть 00 на дисплеї. Або встановіть рівень нагрівання на 0. В результаті лунає звуковий сигнал і таймер скасовано.

6.10 Блокування

Ви можете заблокувати панель управління, поки працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб активувати функцію, торкніться . засвічується на 4 секунди. Таймер залишається ввімкненим.

Щоб скасувати функцію: торкніться . Засвітиться попередній ступінь нагрівання.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб активувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою ①. Не встановлюйте жодного ступеню нагріву. Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд.  засвічується. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

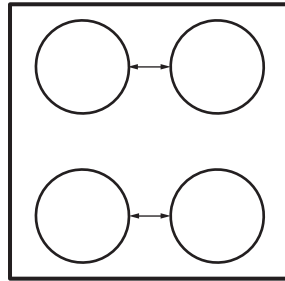
Щоб скасувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою ①. Не встановлюйте жодного ступеню нагріву. Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд.  вмикається. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

Щоб скасувати функцію лише для одного разу готування, увімкніть варильну поверхню за допомогою ①.  засвічується. Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву через 10 секунд.** Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція вмикається знову.

6.12 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.

- Кожна фаза має максимальне електричне навантаження.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищене.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Ступінь нагрівання для зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.



7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.



Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

Матеріал посуду

- рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.



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

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у таблиці «Специфікація зон нагрівання».

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.

Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до максимального розміру зони нагрівання, зазначеної в розділі «Діаметр посуду».

7.2 Специфікація зон нагрівання

Зона готування	Мінімальний діаметр посуду (мм)
Задня ліва	180
Задня права	150
Передня права	125
Передня ліва	125

7.3 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі не-обхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2.	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
2.	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з 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.	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4. - 5.	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4. - 5.	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
5. - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикаделок, сарделек, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі не-обхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



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, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

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 водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаляйте плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9. ДУХОВА ШАФА — 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 духова шафа.



Для функцій без підігріву не потрібно встановлювати температуру.

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, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

9.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо ви вимикаєте прилад, переконайтеся, що обидва перемикачі функцій приладу та температури знаходяться в положенні «Вимкнено». Інакше вентилятор охолодження продовжуватиме працювати.

9.4 Функції духової шафи



Положення «Вимкнено»
Духова шафа вимкнена.



Лампочка духової шафи
Увімкнення лампочки без функції готування.



SteamBake
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 й овочів.



Нижній нагрів
Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.



Традиційне готування
Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Великий гриль
Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для 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 конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та регламентам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до: IEC/EN 60350-1.

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. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження».

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція.



AirFry/ Вентилятор

Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца. /

Для одночасного випікання максимум на двох рівнях духової шафи й сушіння продуктів. Установлює температуру на 20–40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.



Розморожування

Для розморожування продуктів. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

Пара, що виходить, може спричинити опіки:

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



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою.
Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл.
Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духові шафа холодна.
3. Установіть функцію: SteamBake
4. Поверніть перемикач температури, щоб вибрати температуру.
5. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духової шафи.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духові шафа гаряча.

6. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духової шафи та температури в положення «Вимк.».
7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

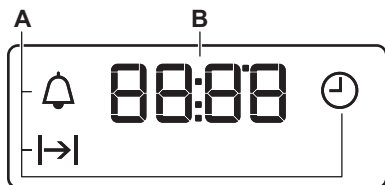
Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

9.5 Активація функції: SteamBake

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час готування.

10. ДУХОВА ШАФА — ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



А. Функції годинника

В. Таймер

10.2 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Встановлення часу.
⌚	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Встановлення часу.

10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Застосунок
⌚ 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».

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть ⌚ кілька разів, доки не почне блимати 🔔.
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.

11. ДУХОВА ШАФА — ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

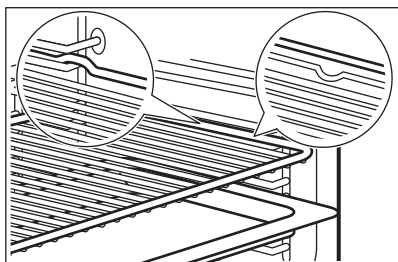
11.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невеликі заглибини підвищують безпеку й забезпечують захист під час нахилу. Вони також запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої частини духової шафи.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

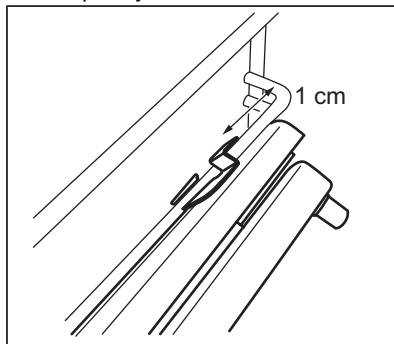
11.2 Телескопічні спрямовувачі



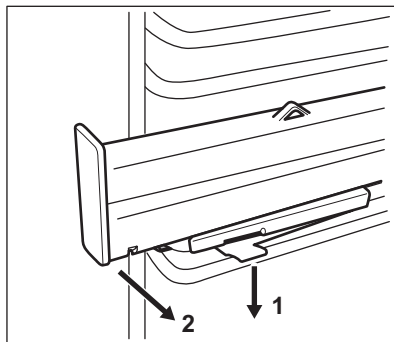
Телескопічні рейки можна встановлювати на різних рівнях полицок, крім рівня 4.

Встановлення телескопічних напрямних

1. Поверніть телескопічну напрямну приблизно на 90°.
2. Посуньте фіксатор у задній частині телескопічної напрямної на опорну рейку. Перевірте, чи з правильного боку духової шафи ви встановили напрямну.



3. Поверніть напрямну в правильне положення. Стопор на одному кінці телескопічної напрямної, повинен бути спрямований вгору.
4. Просуньте напрямну до задньої стінки духової шафи.
5. Притисніть передню частину телескопічної напрямної до опорної рейки. За правильного зачеплення фіксатора у передній частині чуто звук клацання.
6. Виконайте ті самі дії для встановлення другої телескопічної напрямної. Переконайтеся, що дві телескопічні напрямні знаходяться на одному рівні.



2. Потягніть передню частину напрямної від опорної рейки.
3. Поверніть телескопічну напрямну приблизно на 90°.
4. Зніміть задню частину напрямної з опорної рейки.
5. Виконайте ті самі дії, щоб зняти другу телескопічну напрямну.

Зняття телескопічних напрямних

1. Натисніть і утримуйте фіксатор у передній частині телескопічної напрямної.

12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ ТА 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 SteamBake



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духова шафа холодна.

Див. розділ «Активація функції: SteamBake»

Випічка

Їжа	Вода в заглибину камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Акcesуари
Білий хліб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Використовуйте деко для випікання.

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею ¹⁾	100	180	20	2	Використовуйте форму для торта.

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 5 хв.

Готування заморожених страв

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
Піца, заморожена ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

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

Доведення страв до готовності

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
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.
Макарони	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
М'ясо	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

Підсмажування

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полиць	Аксесуари
Запечена свинина	200	180	65 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф	200	200	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка	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.

12.2 Волога конвекція

Їжа	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полиць	Аксесуари
Хліб і піца				
Булочки	190	25–30	2	деко для випікання або глибоке деко
Хлібний рулет	200	40–45	2	деко для випікання або глибоке деко
Заморожена піца 350 г	190	25–35	2	комбінована решітка
Торти на деку для випікання				
Рулет із джемом	180	20–30	2	деко для випікання або глибоке деко
Брауні	180	35–45	2	деко для випікання або глибоке деко
Торти у 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 глибоке деко
Ціла риба 200 г	180	25–35	2	деко для випікання або глибоке деко
Рибне філе 300 г	180	30–40	2	деко для піци на решітці
М'ясо				
М'ясо в мішечку 250 г	200	35–45	2	деко для випікання або глибоке деко
М'ясні шашлички 500 г	200	30–40	2	деко для випікання або глибоке деко
Невеликі тістечка				

Їжа	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
Печиво	170	25–35	2	деко для випікання або глибоке деко
Макарони	170	40–50	2	деко для випікання або глибоке деко
Мафіни	180	30–40	2	деко для випікання або глибоке деко
Пікантний крекер	160	25–35	2	деко для випікання або глибоке деко
Печиво з пісочного тіста	140	25–35	2	деко для випікання або глибоке деко
Тарталетки	170	20–30	2	деко для випікання або глибоке деко
Вегетаріанський				
Мікс овочів у мішечку 400 г	200	20–30	2	деко для випікання або глибоке деко
Омлет	200	30–40	2	деко для піци на решітці
Овочі на деку 700 г	190	25–35	2	деко для випікання або глибоке деко

12.3 AirFry

Випічка

Їжа	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки
Круасан, заморожений	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	2
Випічка з листкового тіста, заморожена	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	2
Випічка з листкового тіста, свіжа	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	2
Піца, заморожена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	2

Картопляні вироби

Їжа	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки
Картопля фрі, заморожена	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	2
Картопля фрі (товста), заморожена	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	2
Картопля по-селянськи, заморожена	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	2

Свіжі овочі

Їжа	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки
Скибочки цукіні, свіжі ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Додайте 1 чайну ложку оливкової олії для уникнення прилипання

Інше

Їжа	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки
Ескалопи, заморожені	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Креветки в тісті для випікання, заморожені	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	2
Кільця кальмара, заморожені	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	2
Курячі нагетси, заморожені	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Рибні палички, заморожені	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Інформація для дослідницьких установ

Їжа	Функція	Температура (°C)	Аксесуари	Рівень полицки	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
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	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 хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Традиційне готування	140	деко для випічки	3	15–30
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Готування з конвекцією	140	деко для випічки	3	20–30
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Вентилятор	140	деко для випічки	1 + 3	15–30
Тост	Великий гриль	250	комбінована решітка	3	5–10

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полицки	Час (хв)
Бургер із яловичини ¹⁾	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або глибоке деко	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

13. ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



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 акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині (крім AirFry дека).

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф. Не застосовуйте засіб для чищення духових шаф на каталітичній поверхні.

Акcesуари з антипригарним покриттям та деко AirFry 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 парою.



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

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте максимум 6%-ний оцет без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

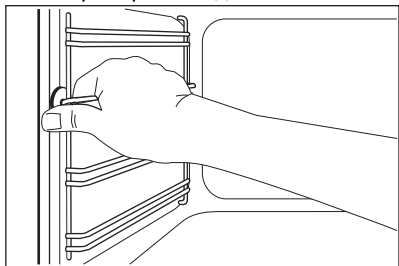
13.4 Знімання опор полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

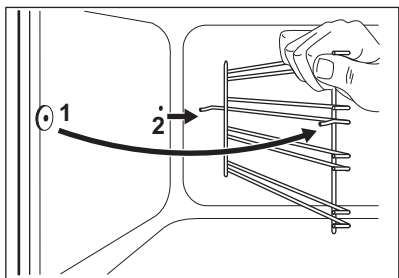
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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 Каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням каталітичного чищення:

- вийміть усі аксесуари.
- вимийте дно духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом.
- помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.

1. Встановіть функцію .

2. Встановіть максимальну температуру і залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Вимкніть духову шафу.
4. Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес та результат каталітичного очищення.

13.6 Зняття та встановлення скляних панелей духовки

Для очищення внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

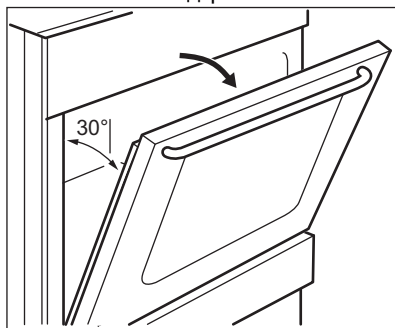
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Тримайте дверцята духової шафи злегка відкритими під час процесу очищення. Коли ви повністю відкриваєте їх, вони можуть випадково закритися, що може призвести до потенційного пошкодження.

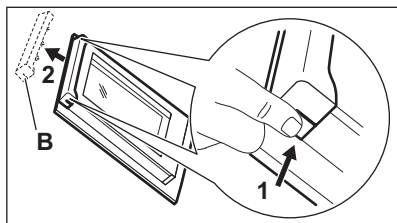
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відкрийте дверцята, поки вони не стануть під кутом приблизно 30°. Дверцята стоять окремо під час незначного відкриття.



2. Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



3. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час зняття скляних панелей дверцят духовки намагаються закритися.

4. Візьміться за верхній край скляних панелей дверцят і потягніть їх вгору одну за одну.
5. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо.

Після завершення очищення встановіть скляні панелі й дверцята на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу.

⚠ УВАГА

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

13.7 Шухляда

Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не кладіть продукти в шухляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте в шухляді займисті предмети, як-от матеріали для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, засоби для чищення, аерозолі, пластикові предмети. Під час користування духовою шафою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Шухляду під духовою шафою можна вийняти для очищення.

Виймання шухляди:

1. Максимально витягніть шухляду.
2. Злегка підніміть шухляду під кутом до напрямних рейок, щоб її можна було підняти вгору.

Щоб встановити шухляду, виконайте кроки у зворотному напрямку.

13.8 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа 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. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



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.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Варильна поверхня занадто довго нагріває посуд.	Неправильний діаметр або якість посуду.	Використовуйте посуд, призначений для індукційної варильної поверхні, з діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює функція управління потужністю.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або його розташовано занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
 відображається.	Автоматичне вимикання працює.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову.
 відображається.	Працює функція захисту від доступу дітей або функція блокування.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
 відображається.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Невідповідний посуд.	Використовуйте належний посуд. Див. розділ «Варильна поверхня — поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру.
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Від'єднайте прилад від електромережі на певний час. Від'єднайте запобіжник від мережі будинку. Підключіть його знову. Якщо  засвітиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
 відображається.	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді википіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання.	Вимкніть варильну поверхню. Приберіть гарячий посуд. Знову увімкніть зону приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Зачекайте, доки посуд охолоне. Перевірте, чи підходить посуд для використання на варильній поверхні. Див. розділ «Варильна поверхня — поради та рекомендації».
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 код помилки, якої немає в таблиці.	Виникла помилка електромережі.	Вимкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті та увімкніть знову. Якщо на дисплеї знову відобразиться код помилки, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.
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).

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Неефективне використання функції: SteamBake.	Ви не активували функцію SteamBake.	Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».
	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».
Вода у заглибині камери не кипить.	Температура занадто низька.	Установіть температуру не менше 110 °C. Див. розділ «Духова шафа — поради й рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато 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 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними

розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	
Код виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проєктування для варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	LK1564267X LK1564266W	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукційна поверхня	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Задня ліва	21,0 см
	Задня права	18,0 см
	Передня права	14,0 см
	Передня ліва	14,0 см

Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Задня ліва	175.0 Вт•год/кг
	Задня права	170.0 Вт•год/кг
	Передня права	184.0 Вт•год/кг
	Передня ліва	184.6 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		178.4 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.

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.

- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

15.3 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання для духових шаф

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	LK1564267X 943005687 LK1564266W 943005708	
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	
Місткість	58 л	
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити	
Маса	LK1564267X	46.0 кг
	LK1564266W	46.0 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

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

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

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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 підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

Волога конвекція

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

15.5 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та

електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

