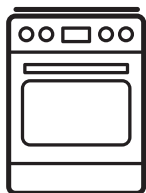




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKR564255X**

**RU** Инструкция по эксплуатации | **Кухонная плита**

**2**

**UK** Інструкція | **Плита**

**33**



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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                 | 2  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                   | 6  |
| 3. УСТАНОВКА.....                                  | 9  |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                           | 11 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                | 12 |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 13 |
| 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....  | 14 |
| 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА.....           | 15 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....   | 16 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....              | 18 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....  | 19 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....    | 20 |
| 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА.....             | 25 |
| 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....         | 28 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....              | 30 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                   | 32 |

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

### 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 гостевых 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!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- 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 ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи,

указана 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 необходимо заземлить.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие

предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, 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 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

- 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 в качестве столешницы и не допускайте непосредственного соприкосновения продуктов с ним.
- Не используйте прибор для непосредственного приготовления пищи на его поверхности. Для приготовления пищи всегда необходимо использовать подходящую кухонную посуду.
- 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 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 непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы;
  - 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 включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой 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.

## 2.4 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.

## 2.5 Внутреннее освещение

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения 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 с аналогичными характеристиками.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 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.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

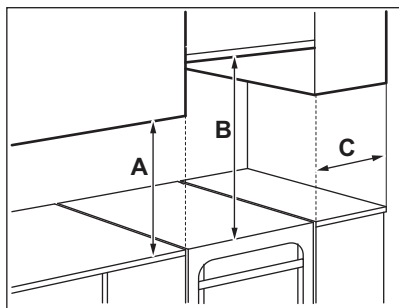
### 3.1 Место установки прибора



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

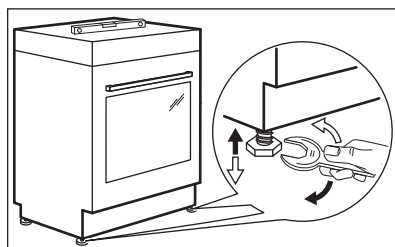
| Размеры | мм  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |

### 3.2 Технические данные

|               |          |
|---------------|----------|
| Напряжение    | 230 В    |
| Частота       | 50–60 Гц |
| Класс прибора | 1        |

| Размеры | мм  |
|---------|-----|
| Высота  | 858 |
| Ширина  | 500 |
| Глубина | 600 |

### 3.3 Выравнивание прибора



Используйте маленькие ножки в нижней части прибора, чтобы выровнять его верхнюю поверхность относительно других поверхностей.

### 3.4 Защита от опрокидывания

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

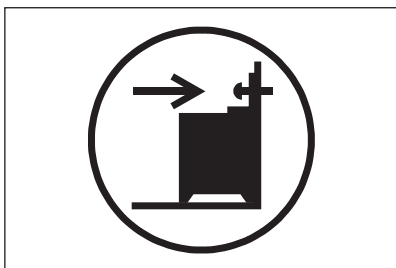
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



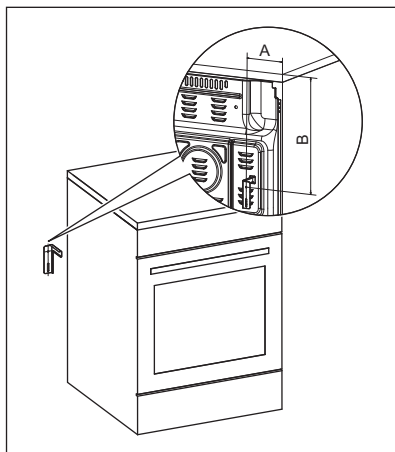
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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 – 343 мм вниз от верхнего края прибора и на А – 67 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



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.

### **3.5 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. Соединительная клемма расположена за задней панелью.

### **⚠ 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.

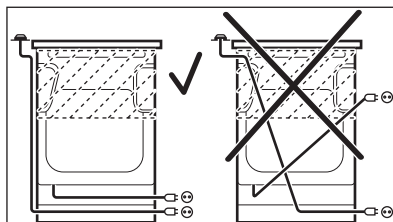
### **Типы кабелей, пригодных для различных фаз:**

| Фаза | Мин. сечение кабеля     |
|------|-------------------------|
| 1    | 3 x 4,0 мм <sup>2</sup> |

| Фаза          | Мин. сечение кабеля     |
|---------------|-------------------------|
| 3 с нейтралью | 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> |

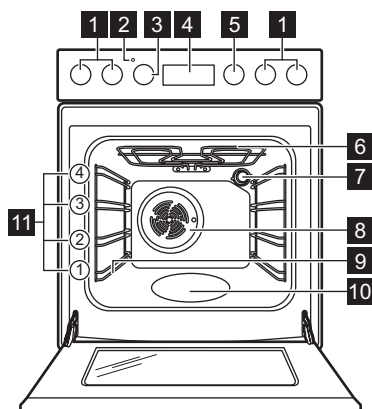
### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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



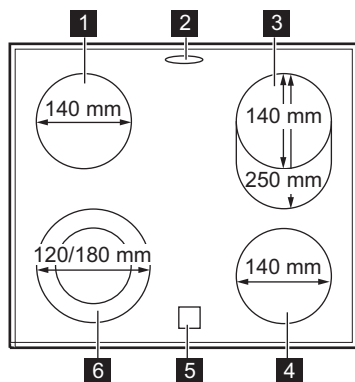
## **4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

### **4.1 Общий обзор**



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

## 4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Конфорка 1200 Вт
- 2** Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1100 / 2000 Вт
- 4** Конфорка 1200 Вт
- 5** Индикатор остаточного тепла
- 6** Конфорка 700 / 1700 Вт

## 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 текущего времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью  или  установите надлежащее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

## 5.3 Изменение времени



Изменение текущего времени суток невозможно, когда включена любая из функций.

Нажимайте до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток. Порядок установки нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени».

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Описание конфорок

Конфорки оснащены термостатом и работает циклично (периодически включаются и выключаются) в зависимости от выбранного уровня нагрева.

### 6.2 Уровень нагрева

| Символы | Функция                |
|---------|------------------------|
| 0       | Положение «Выкл»       |
|         | Двухконтурная конфорка |
|         | Поддержание тепла      |
| 1 - 9   | 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. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

### 6.3 Использование простой конфорки

Для использования простой конфорки поверните соответствующую ручку, установив ее в положение: от 1 до 9.



При выборе уровней нагрева 1-3 конфорка остается красной на протяжении 2-3 секунд, а затем выключается.



Конфорка работает на максимальной мощности при выборе уровней нагрева 8 или 9.

### 6.4 Включение и выключение внешних контуров (сдвоенных или овальных)

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

1. При выборе уровня нагрева от 1 до 9 работает только центральный элемент конфорки.
2. Для включения внешнего контура поверните ручку по часовой стрелке за пределы пункта 9, на .
3. Затем поверните ручку против часовой стрелки до достижения требуемой степени нагрева (1-9). Теперь оба контура, как внутренний, так и наружный, будут работать вместе.

Для выключения внешнего контура поверните ручку в положение «Выкл». При этом оба контура, как внутренний, так и наружный, будут выключены. Индикатор погаснет. Для повторного включения центрального элемента конфорки задайте уровень нагрева от 1 до 9.

## 6.5 Индикация остаточного тепла

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикатор включается, если конфорка нагрета, но он не работает при отключенном электропитании.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Посуда

Результаты приготовления зависят от материала кухонной посуды



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.

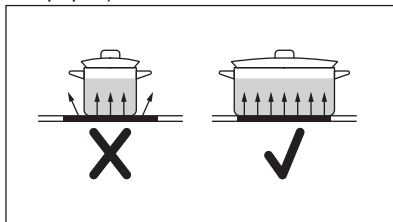


Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Для экономии электроэнергии и обеспечения правильной работы варочной панели дно посуды должно иметь подходящий минимальный диаметр (как минимум соответствующий диаметру конфорки).



### 7.2 Упрощенное руководство по приготовлению



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки на-грева                                                                   | Используйте для:                                                                                                                                      | Время (мин)         | Советы                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми.                                                                                                               | при необ-ходимо-сти | Накройте кухонную посуду крышкой.                                                                                                     |
| 1 - 2                                                                                | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.                                                                                   | 5 - 25              | Время от времени перемешивайте.                                                                                                       |
| 2                                                                                    | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.                                                                                                            | 10 - 40             | Приготовление под крышкой.                                                                                                            |
| 2 - 3                                                                                | Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев гото-вых блюд.                                                                           | 25 - 50             | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем ко-личество риса. Перемешивайте мо-лочные блюда на середине пригото-вления. |
| 3 - 4                                                                                | Тушение овощей, рыбы, мяса.                                                                                                                           | 20 - 45             | Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.                                   |
| 4 - 5                                                                                | Приготовление картофеля и других овощей на пару.                                                                                                      | 20 - 60             | Налейте на дно кастрюли 1–2 см во-ды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.            |
| 4 - 5                                                                                | Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов.                                                                                               | 60 - 150            | До 3 лл жидкости плюс ингредиен-ты.                                                                                                   |
| 6 - 7                                                                                | Обжаривание на слабом огне: эска-лоп, телятина «кордон блё», котле-ты, рубленые котлеты, сосиски, пе-чень, заправка для соуса, яйца, бли-ны, пирожки. | при необ-ходимо-сти | Переверните при необходимости.                                                                                                        |
| 7 - 8                                                                                | Сильная обжарка, картофельные би-точки, стейки из филе говядины, стейки.                                                                              | 5 - 15              | Переверните при необходимости.                                                                                                        |
| 9                                                                                    | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                          |                     |                                                                                                                                       |

## 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.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.

- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки

насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.

## 8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** используйте смесь пищевой соды и лимонного сока или уксуса.

## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Включение и выключение духового шкафа

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

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.



Для функций без нагрева нет необходимости устанавливать температуру.

3. 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

- 0** Положение выключения  
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. Консервирование фруктов или овощей.



#### Нижний нагрев

Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.



#### Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



#### Быстрое приготовление на гриле

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



#### Турбогриль

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 проводились 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. Задайте температуру на 20–40 °C ниже, чем при использовании функции 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.

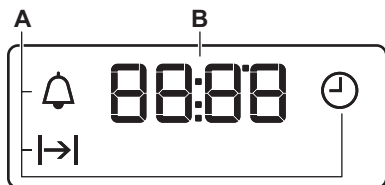


#### ВНИМАНИЕ!

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

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 10.1 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

### 10.2 Кнопки

| Кнопка | Функция | Описание                 |
|--------|---------|--------------------------|
| —      | МИНУС   | Установка времени.       |
| ⌚      | ЧАСЫ    | Установка функции часов. |
| +      | ПЛЮС    | Установка времени.       |

### 10.3 Таблица «Функции часов»

| Часы | Применение                                                                                                                                                                |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚    | ВРЕМЯ СУТОК<br>Установка, изменение или проверка времени суток.                                                                                                           |
| I→I  | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ<br>Установка продолжительности работы духового шкафа.                                                                                                   |
| 🔔    | ТАЙМЕР<br>Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любой момент, даже когда духовой шкаф выключен. |

### 10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

- Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ I→I.
- С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ». На дисплее отображается I→I.
- По истечении установленного времени замигает I→I и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
- Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

- Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

### 10.5 Установка ТАЙМЕРА

- Нажимайте на кнопку 🔔 до тех пор, пока не замигает символ 🔔.
- С помощью + или — задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
- По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.

2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

## ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

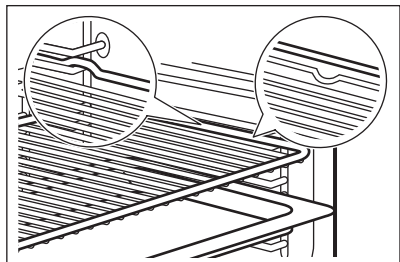
## 11.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшие выступы повышают безопасность и обеспечивают защиту от опрокидывания. Они также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

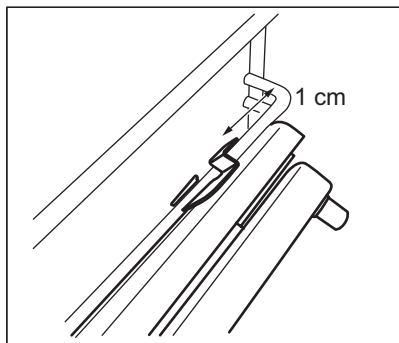
## 11.2 Телескопические направляющие



Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

### Установка телескопических направляющих

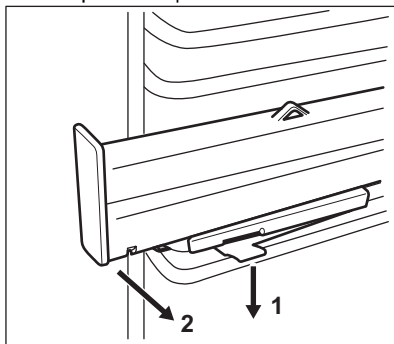
1. Поверните телескопическую направляющую примерно на 90°.
2. Сдвиньте фиксатор на заднем конце телескопической направляющей на опору противня. Убедитесь, что вы установили направляющую с правильной стороны духового шкафа.



3. Поверните направляющую в правильное положение. Стопор на одном конце телескопической направляющей должен быть развернут вверх.
4. Протолкните направляющую до задней стенки духового шкафа.
5. Прижмите переднюю часть телескопической направляющей к опоре противня. При правильной посадке фиксатора в передней части направляющей слышен щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном уровне.

### Снятие телескопических направляющих

1. Прижмите и удерживайте фиксатор в передней части телескопической направляющей.



2. Потяните переднюю часть направляющей в сторону от опоры противня.
3. Поверните телескопическую направляющую примерно на 90°.
4. Снимите заднюю часть направляющей с опоры противня.
5. Выполните те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

## 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 выем-<br>ку камеры<br>(мл) | Температу-<br>ра (°C) | Время (мин) | Положе-<br>ние про-<br>тивня | Аксессуары                                |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------------------|
| Белый хлеб <sup>1)</sup>                                                   | 100                               | 180                   | 35 - 40     | 2                            | Используйте эмалиро-<br>ванный противень. |
| Булочки <sup>1)</sup>                                                      | 100                               | 200                   | 20 - 25     | 2                            | Используйте эмалиро-<br>ванный противень. |
| Домашняя<br>пицца <sup>1)</sup>                                            | 100                               | 230                   | 10 - 20     | 1                            | Используйте эмалиро-<br>ванный противень. |
| Фокачча <sup>1)</sup>                                                      | 100                               | 190 - 210             | 20 - 25     | 1                            | Используйте эмалиро-<br>ванный противень. |
| Печенье, ско-<br>ны,<br>круассаны <sup>1)</sup>                            | 100                               | 150 - 180             | 10 - 20     | 2                            | Используйте эмалиро-<br>ванный противень. |
| Сливовый пи-<br>рог, яблочный<br>пирог, булочки<br>с корицей <sup>1)</sup> | 100                               | 180                   | 20          | 2                            | Используйте форму<br>для выпечки.         |

<sup>1)</sup> Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 5 минут.

## Приготовление замороженных продуктов

| Продукты                                     | Вода в выем-<br>ку камеры<br>(мл) | Температу-<br>ра (°C) | Время (мин) | Положе-<br>ние про-<br>тивня | Аксессуары                                |
|----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------------------|
| Пицца,<br>замороженна<br>я <sup>1)</sup>     | 150                               | 200 - 210             | 10 - 20     | 2                            | Воспользуйтесь ре-<br>шеткой.             |
| Круассаны,<br>замороженны<br>е <sup>1)</sup> | 150                               | 160 - 170             | 25 - 30     | 2                            | Используйте эмали-<br>рованный противень. |

<sup>1)</sup> Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 10 минут.

## Придание свежести продуктам

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

| Продукты           | Вода в выемку камеры (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|--------------------|---------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Овощи              | 100                       | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Рис                | 100                       | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Макаронные изделия | 100                       | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Мясо               | 100                       | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |

## Жарка

| Продукты        | Вода в выемку камеры (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                     |
|-----------------|---------------------------|------------------|-------------|--------------------|------------------------------------------------|
| Жареная свинина | 200                       | 180              | 65 - 80     | 2                  | Используйте решетку и эмалированный противень. |
| Ростбиф         | 200                       | 200              | 50 - 60     | 2                  | Используйте решетку и эмалированный противень. |
| Цыпленок        | 200                       | 210              | 60 - 80     | 2                  | Используйте решетку и эмалированный противень. |
| Жареная индейка | 200                       | 200              | 70 - 90     | 2                  | Используйте решетку и эмалированный противень. |

## 12.2 Влажная конвекция

| Продукты                                  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                   |
|-------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Хлеб и пицца</b>                       |                  |             |                    |                                                              |
| Булочки                                   | 190              | 25–30       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Булочки                                   | 200              | 40–45       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Замороженная пицца 350 г                  | 190              | 25–35       | 2                  | решетка                                                      |
| <b>Пирожные на эмалированном противне</b> |                  |             |                    |                                                              |
| Швейцарский рулет                         | 180              | 20–30       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |

| Продукты                            | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                   |
|-------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Шоколадный торт                     | 180              | 35–45       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| <b>Пирожные в форме</b>             |                  |             |                    |                                                              |
| Суфле                               | 210              | 35–45       | 2                  | шесть керамических формочек на решетке                       |
| 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                                |
| <b>Рыба</b>                         |                  |             |                    |                                                              |
| Рыба в пакетах 300 г                | 180              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Рыба целиком 200 г                  | 180              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Филе рыбы 300 г                     | 180              | 30–40       | 2                  | сковорода для пиццы на решетке                               |
| <b>Мясо</b>                         |                  |             |                    |                                                              |
| Мясо в пакете 250 г                 | 200              | 35–45       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Мясо на шпалках 500 г               | 200              | 30–40       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| <b>Мелкие хлебобулочные изделия</b> |                  |             |                    |                                                              |
| Печенье                             | 170              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Макарон                             | 170              | 40–50       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Маффины                             | 180              | 30–40       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Несладкое сухое печенье             | 160              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Печенье из песочного теста          | 140              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Тарталетки                          | 170              | 20–30       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| <b>Вегетарианское</b>               |                  |             |                    |                                                              |
| Смесь овощей в пакете 400 г         | 200              | 20–30       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |
| Омлет                               | 200              | 30–40       | 2                  | сковорода для пиццы на решетке                               |
| Овощи на противне 700 г             | 190              | 25–35       | 2                  | эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной |

### 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                  |
| 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 <sup>1)</sup> | прибл. 500 г | 180 - 220        | 25 - 35     | 2                  |

<sup>1)</sup> 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                                           |
| 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 <sup>1)</sup>                             | Турбогриль                     | 250              | решетка или противень с увеличенной глубиной | 3                  | 15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Примечания по очистке



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Соблюдайте осторожность при очистке прибора. Пользуйтесь подходящими перчатками.

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. При использовании противня для гриля риск увеличивается.

После каждого использования очищайте все аксессуары и давайте 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 наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели.

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

### 13.2 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.

### 13.3 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.

### 13.4 Снятие направляющих для противней

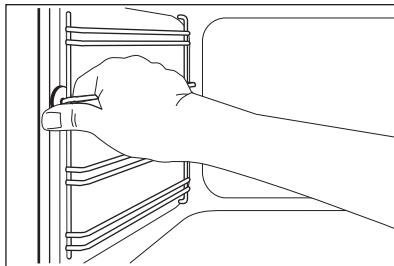
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



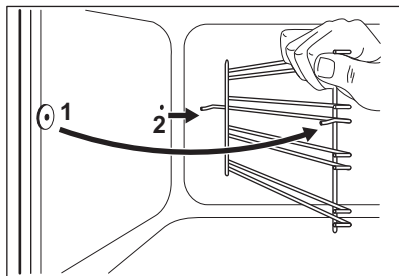
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

### 13.5 Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

- извлеките все аксессуары и .
- вымойте дно духового шкафа теплой водой с моющим средством.
- очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

1. Выберите функцию
2. Установите температуру на максимум и дайте духовому шкафу поработать в течение 1 часа.
3. Выключите духовой шкаф.
4. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет качество каталитической очистки.

### 13.6 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

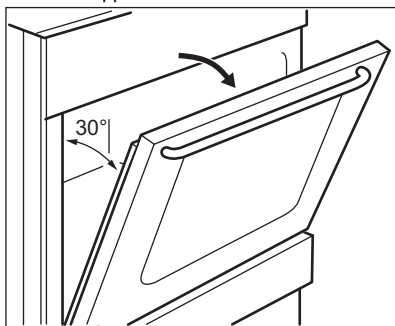
#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Во время очистки оставьте дверцу духового шкафа слегка приоткрытой. Если открыть ее полностью, она может случайно захлопнуться с вероятным повреждением.

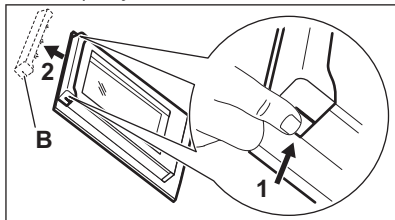
#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу так, чтобы она находилась под углом примерно 30°. Слегка приоткрытая дверца отсоединяется.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

В процессе снятия стеклянных панелей дверца духового шкафа закрывается.

4. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей дверцы и потяните их вверх одну за другой.

5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место. Выполните описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что внутренняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.

### **13.7 Выдвижной ящик**

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Не кладите продукты в выдвижной ящик.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Не храните в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие материалы, пластиковые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу, чистящие средства, аэрозоли, пластиковые предметы. При использовании духового шкафа выдвижной ящик может нагреваться. Существует опасность возгорания.

Выдвижной ящик под духовым шкафом можно вынуть для очистки.

#### **Извлечение выдвижного ящика:**

1. Полностью выдвиньте ящик.
2. Слегка приподнимите выдвижной ящик так, чтобы его можно было поднять вверх под углом к направляющим.

Чтобы установить выдвижной ящик, выполните эту процедуру в обратном порядке.

### **13.8 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 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

## **14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**



#### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### **14.1 Поиск и устранение неисправностей**

| Неисправность               | 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. |

| Неисправность                                                                                                      | Возможная причина                                                              | Способ устранения                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                    | 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.                                                               |
| Не включается индикатор остаточного тепла.                                                                         | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                               |
| Невозможно включить внешний контур нагрева.                                                                        |                                                                                | Сначала включите внутренний контур.                                                                                                                     |
| Духовой шкаф не нагревается.                                                                                       | Духовой шкаф выключен.                                                         | Включите духовой шкаф.                                                                                                                                  |
|                                                                                                                    | 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 отображается символ «12.00».                                                                            | Сбой электропитания.                                                           | Сбросьте время на часах.                                                                                                                                |
| Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал. | Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.            | Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).                                                  |
| Не удается получить приемлемые результаты приготовления при использовании функции: 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.<br>См. главу «Духовой шкаф — Указания и рекомендации».                                                          |

| Неисправность                                    | Возможная причина                                  | Способ устранения                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 согласно регламенту (ЕС) № 66/2014

|                                                                                                                              |                                                            |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------|
| Модель                                                                                                                       | LKR564255X                                                 |               |
| Тип варочной панели                                                                                                          | Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты |               |
| Количество рабочих зон и/или участков                                                                                        | 4                                                          |               |
| Технология нагревания                                                                                                        | Излучающий нагреватель                                     |               |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)                                    | Левая задняя                                               | 14,0 см       |
|                                                                                                                              | Правая передняя                                            | 14,0 см       |
|                                                                                                                              | Левая передняя                                             | 18,0 см       |
| Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W) | Задняя правая                                              | Ш 14,0 см     |
|                                                                                                                              |                                                            | Д 25,0 см     |
| Энергопотребление на конфорках (EC electric cooking)                                                                         | Левая задняя                                               | 181.8 Вт·ч/кг |
|                                                                                                                              | Задняя правая                                              | 184.3 Вт·ч/кг |
|                                                                                                                              | Правая передняя                                            | 181.8 Вт·ч/кг |
|                                                                                                                              | Левая передняя                                             | 190.1 Вт·ч/кг |
| Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)                                                                          |                                                            | 184.5 Вт·ч/кг |

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2 .

### 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.
  - 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.

### 15.3 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

|                                                                                 |                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Название поставщика                                                             | Electrolux                                              |
| Модель                                                                          | LKR564255X 943005688                                    |
| 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                                           |
| Объем камеры (V)                                                                | 58 л                                                    |
| Тип духового шкафа                                                              | Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты |
| Масса                                                                           | 42.0 кг                                                 |

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

### 15.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

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

Следите за тем, 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. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

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

**Сохранение блюд теплыми**

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании

остаточного тепла для сохранения блюд теплыми.

**Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Подробнее в разделе «Функции прибора» главы «Прибор – ежедневное использование».

**15.5 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826**

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Энергопотребление в режиме ожидания                                                                                             | 0,8 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 20 мин |

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.

**16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

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



# 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](http://www.electrolux.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....                    | 33 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....               | 36 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....                               | 39 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                                | 42 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....                 | 42 |
| 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....   | 43 |
| 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 44 |
| 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....     | 45 |
| 9. ДУХОВА ШАФА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 46 |
| 10. ДУХОВА ШАФА — ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....           | 48 |
| 11. ДУХОВА ШАФА — ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....     | 49 |
| 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 50 |
| 13. ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 55 |
| 14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....                    | 58 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....                        | 59 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....                          | 61 |

## 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.
- 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, пансіонатах, 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 керування 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 пароочищувач 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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так 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. Встановіть опорні рейки 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 інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями,

щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.

- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, 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 мережі.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен 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 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.
- Не використовуйте прилад як безпосередню варильну поверхню. Слід завжди готувати з використанням відповідного посуду.
- 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 олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Унаслідок вивільнення парів під час нагрівання жирів та олії до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, за якої ця олія застосовувалася при першому приготуванні.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб 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 й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильні 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 користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан 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 лампи з тими самими 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.

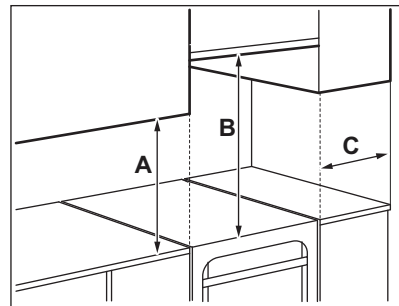
## 3.1 Розташування приладу



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 із шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.

Мінімальні допуски встановлення приладу наведені у таблиці.



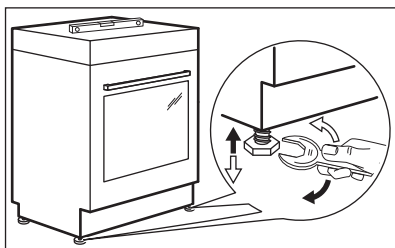
Мінімальна відстань

| Розмір | мм  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 3.2 Технічні дані

|               |           |
|---------------|-----------|
| Напруга       | 230 В     |
| Частота       | 50–60 Гц  |
| Клас приладу  | 1         |
|               |           |
| <b>Розмір</b> | <b>мм</b> |
| 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.

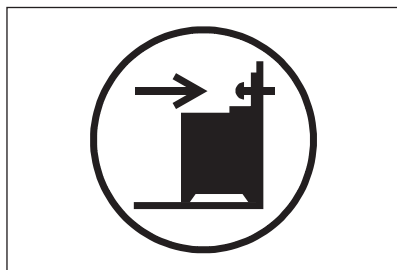


Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

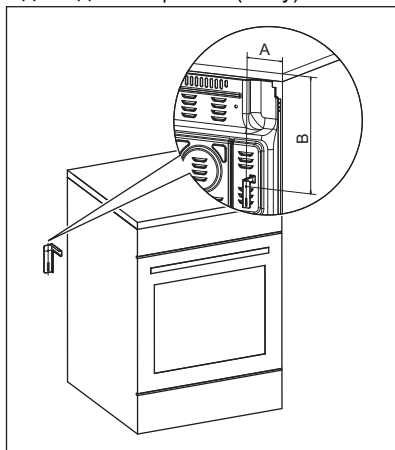
Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

Цей прилад має символ, що відображається на малюнку (якщо застосовується), щоб нагадати про

необхідність установлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані В - 343 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).



2. Отвір знаходиться зліва на задній стороні приладу. Підніміть передню



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



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

#### **УВАГА**

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

### **3.5 Підключення до електромережі**

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою. Сполучна клема 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.

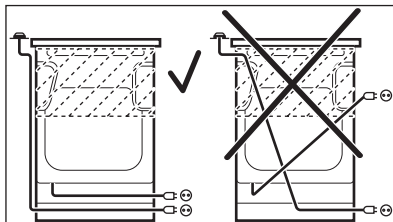
#### **Придатні типи кабелів для різних фаз:**

| Фаза            | Мінімальний розмір кабелю |
|-----------------|---------------------------|
| 1               | 3x4,0 мм <sup>2</sup>     |
| 3 з нейтральною | 5x1,5 мм <sup>2</sup>     |



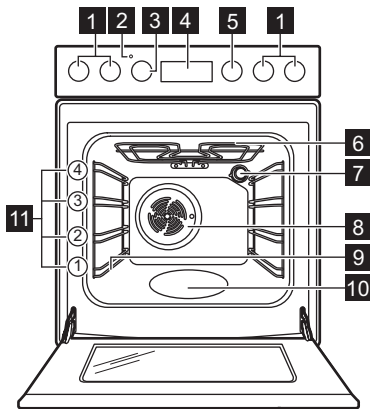
#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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



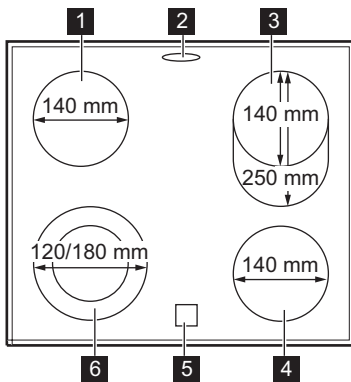
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



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

### 4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3 Зона нагрівання на 1100/2000 Вт
- 4 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання на 700/1700 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 Опис зон нагрівання

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

## 6.2 Налаштування нагрівання

| Символи                                                                             | Функція              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 0                                                                                   | Положення «Вимкнено» |
|  | Подвійна зона        |
|  | Підтримання теплим   |

## Символи Функція

1 - 9 Ступені нагріву



Використовуйте залишкове тепло для зменшення споживання електроенергії. Вимкніть зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання. Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення «вимкнено».

### 6.3 Використання однієї зони нагрівання

Щоби скористатися простою зоною готування, поверніть відповідну ручку в одне з таких положень: 1-9.



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



Після встановлення рівня нагрівання 8 або 9,

### 6.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кільць (подвійного чи овального)

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

1. Якщо вибрати рівень тепла від 1 до 9, працює лише центральна частина зони готування.
2. Для увімкнення зовнішнього кільця поверніть перемикач за годинниковою стрілкою за межі налаштування 9 на .
3. Потім поверніть перемикач проти годинникової стрілки до потрібного

ступеня нагрівання (1-9). Центральна частина і зовнішнє кільце працюють разом.

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

### 6.5 Індикатор залишкового тепла



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

Також може з'явитися індикатор:

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

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд

Результати приготування залежать від матеріалу посуду



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



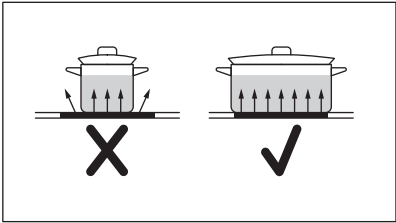
Не використовуйте на керамічній варильній панелі посуд із виступаючими краями чи нерівним дном, наприклад, чавунні сковороди. Вони можуть подряпати поверхню.



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

Для економії енергії та забезпечення правильної роботи варильної поверхні дно

посуду повинно мати відповідний мінімальний діаметр (принаймні такий самий, як діаметр зони нагрівання).



## 7.2 Спрощений посібник з приготування

Дані в таблиці є орієнтовними.

| Ступені нагріву | Використовуйте для:                                                                                                        | Час (хв)            | Поради                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1               | Підтримання готової страви теплою.                                                                                         | у разі необхідності | 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.                                                                                       |
| 6 - 7           | Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикаделок, сарделек, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі необхідності | 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.              |                     |                                                                                                                       |

## 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.
- Не допускайте кипіння води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.

## 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.
- **Видалять плями з металевим відблиском:** використовуйте суміш розпушувача для борошна і лимонного соку або оцту.

# 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 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.

**Турбогриль**

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 відрізнятись 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 духовишафа 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 духовишафа гаряча.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

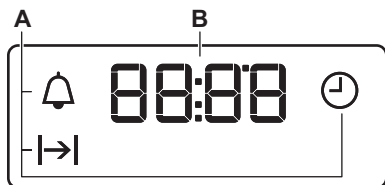
Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

## 9.4 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.

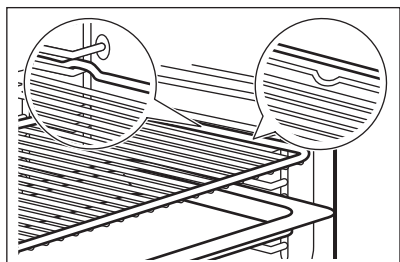
### 11.1 Встановлення аксесуарів

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.

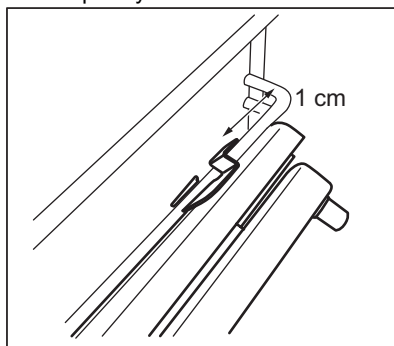
### 11.2 Телескопічні спрямовувачі



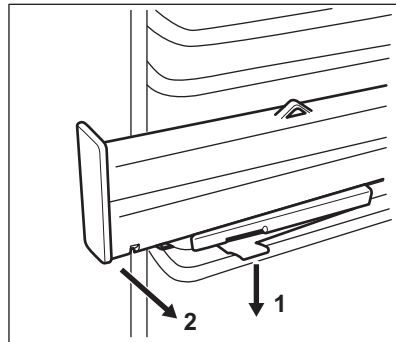
Телескопічні рейки можна встановлювати на різних рівнях полицок, крім рівня 4.

#### 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 <sup>1)</sup>    | 100                          | 180              | 35 - 40  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Хлібний рулет <sup>1)</sup> | 100                          | 200              | 20 - 25  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца <sup>1)</sup>  | 100                          | 230              | 10 - 20  | 1              | Використовуйте деко для випікання. |

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

<sup>1)</sup> 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 | Аксессуары                          |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------|----------|----------------|-------------------------------------|
| Піца, заморожена <sup>1)</sup>    | 150                          | 200 - 210        | 10 - 20  | 2              | Використовуйте комбіновану решітку. |
| Заморожений круасан <sup>1)</sup> | 150                          | 160 - 170        | 25 - 30  | 2              | Використовуйте деко для випікання.  |

<sup>1)</sup> 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 | Аксессуары                         |
|---------------|------------------------------|------------------|----------|----------------|------------------------------------|
| 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                            |
|------------------------------------|------------------|----------|---------------|--------------------------------------|
| <b>Хліб і піца</b>                 |                  |          |               |                                      |
| 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                  |
| <b>Торти на деку для випікання</b> |                  |          |               |                                      |
| Рулет із джемом                    | 180              | 20–30    | 2             | деко для випікання або глибоке деко  |
| Брауні                             | 180              | 35–45    | 2             | деко для випікання або глибоке деко  |
| <b>Торти у формі</b>               |                  |          |               |                                      |
| 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           |
| <b>Риба</b>                        |                  |          |               |                                      |
| 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             |
| <b>М'ясо</b>                       |                  |          |               |                                      |
| 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  |
| <b>Невеликі тістечка</b>           |                  |          |               |                                      |

| 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 |
| <b>Вегетаріанський</b>      |                  |          |                |                                     |
| 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 <sup>1)</sup> | прибл. 500 г | 180 - 220        | 25 - 35  | 2              |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | Турбогриль | 250              | комбінована решітка або глибоке деко | 3              | 15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні |

<sup>1)</sup> 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 очищення



### УВАГА

Будьте обережні під час очищення приладу. Користуйтеся відповідними рукавичками.

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 очищуйте 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 чистик 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 паром.



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.

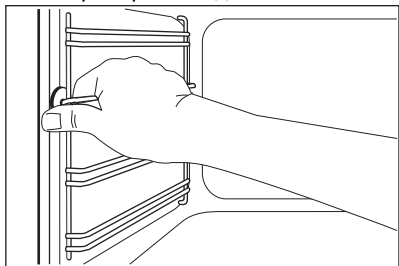
### 13.4 Знімання опор полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

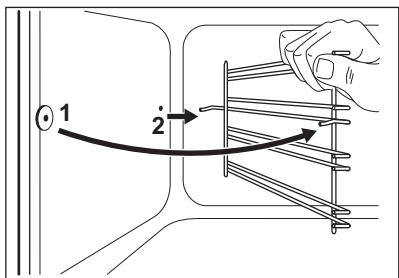
#### УВАГА

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 духової шафи

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

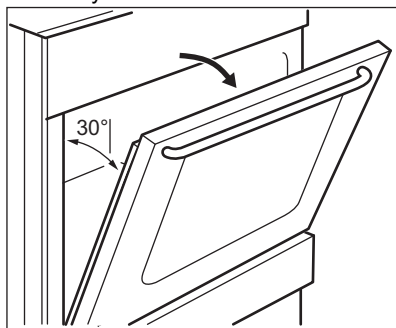
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

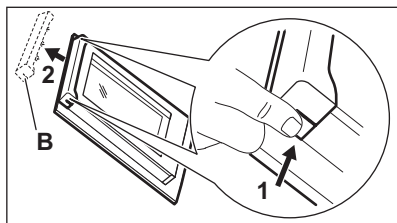
Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята, поки вони не стануть під кутом приблизно 30°. Злегка відчинені дверцята дещо виступають.



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 виймання скляних панелей дверцята духової шафи рухаються в бік зачинення.

4. Візьміться за верхній край скляних панелей дверцят і потягніть їх вгору одну за одною.
5. Очистьте 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 духова 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.                                       |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла.                                                                     | Зона не нагрівається, тому що працює недовго.                     | Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.                                            |
| Не вдається ввімкнути зовнішнє кільце.                                                                         |                                                                   | Увімкніть спершу внутрішнє кільце.                                                                                                       |
| Духова шафа не нагрівається.                                                                                   | Духова шафа вимкнена.                                             | Увімкніть духову шафу.                                                                                                                   |
|                                                                                                                | Не встановлено потрібні налаштування.                             | Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.                                                                                    |
|                                                                                                                | Годинник не встановлено.                                          | Налаштуйте годинник                                                                                                                      |
| Лампочка не світиться.                                                                                         | Лампа несправна.                                                  | Замініть лампу.                                                                                                                          |
| На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.                                                         | Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.                   | Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.                                                                       |
| Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.                                                   | Температура занадто висока або занадто низька.                    | За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.                                                         |
| На дисплеї відображається «12:00».                                                                             | Була припинена подача електроенергії.                             | Скиньте налаштування годинника.                                                                                                          |
| Духова шафа не вмикається або не працює. На дисплеї духової шафи відображається «400» і лунає звуковий сигнал. | Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі.              | Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).                                   |
| Неефективне використання функції: SteamBake.                                                                   | Ви не активували функцію SteamBake.                               | Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».                                                                                              |
|                                                                                                                | Ви не заповнили заглибину камери водою.                           | Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».                                                                                              |

| Проблема                           | Можлива причина                   | Спосіб вирішення                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вода у заглибині камери не кипить. | Температура занадто низька.       | Установіть температуру не менше 110 °С.<br>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 за регламентом (ЄС) № 66/2014

|                                                                            |                                              |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
| Ідентифікатор моделі                                                       | LKR564255X                                   |                 |
| Тип варильної поверхні                                                     | Варильна поверхня всередині автономної плити |                 |
| Кількість зон для готування                                                | 4                                            |                 |
| Технологія нагрівання                                                      | Променевий нагрівач                          |                 |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø)                                      | Задня ліва                                   | 14,0 см         |
|                                                                            | Передня права                                | 14,0 см         |
|                                                                            | Передня ліва                                 | 18,0 см         |
| Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування                     | Задня права                                  | Ш 14,0 см       |
|                                                                            |                                              | Д 25,0 см       |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Задня ліва                                   | 181.8 Вт•год/кг |
|                                                                            | Задня права                                  | 184.3 Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня права                                | 181.8 Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня ліва                                 | 190.1 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)            | 184.5 Вт•год/кг                              |                 |

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2 .

### 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.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.

- На менших зонах нагрівання розташовуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

### 15.3 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

|                                                                                               |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Назва постачальника                                                                           | Electrolux                             |
| Ідентифікатор моделі                                                                          | LKR564255X 943005688                   |
| Індекс енергоефективності                                                                     | 94.9                                   |
| Клас енергоефективності                                                                       | A                                      |
| Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування               | 0.84 кВт•год/цикл                      |
| Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі 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                                                                                          | 42.0 кг                                |
| Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.                                    |                                        |

### 15.4 Духова шафа — енергозбереження

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

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

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. Докладніше про

це в розділі «Функції приладу» глави «Прилад — Щоденне користування».

**15.5 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826**

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Споживання енергії в режимі очікування                                                                      | 0,8 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв  |

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

**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.





