

RKR560203W  
RKR560203X



**RU** Кухонная плита

Инструкция по эксплуатации



**Electrolux**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....                                | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                                        | 6  |
| 3. УСТАНОВКА.....                                                       | 9  |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                                                | 12 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                                     | 13 |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                      | 14 |
| 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                       | 15 |
| 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....                                 | 16 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                        | 17 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                   | 20 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ<br>ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 21 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                         | 22 |
| 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....                                   | 34 |
| 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                              | 36 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                                   | 39 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                                        | 41 |

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых 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.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. 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. Будьте осторожны! 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!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## 2.2 Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства:

автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## 2.3 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел

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



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
  - 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 травмы, пожара 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.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие 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: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

# 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. Влажности/ 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.

- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

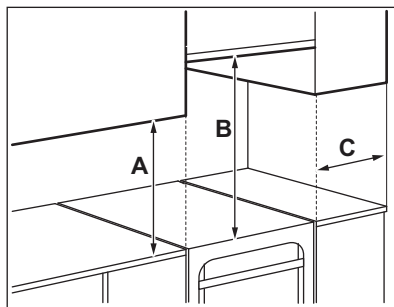


### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

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

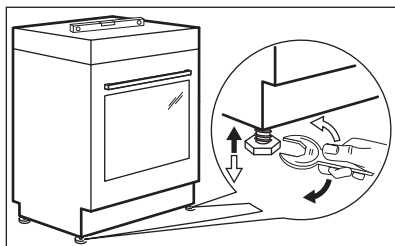
| Размеры | мм  |
|---------|-----|
| С       | 150 |

### 3.2 Технические данные

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

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

### 3.3 Вываривание прибора



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

### 3.4 Защита от опрокидывания

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



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

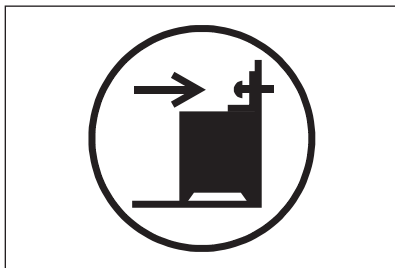
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



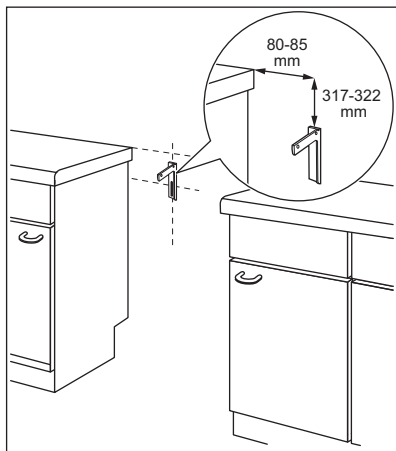
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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 317 - 322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 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.



#### 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.

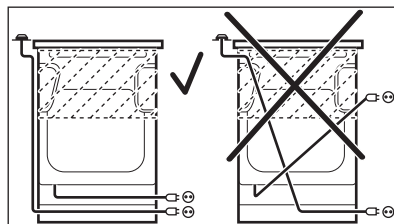
#### Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

| Фаза          | Мин. сечение кабеля   |
|---------------|-----------------------|
| 1             | 3x6 мм <sup>2</sup>   |
| 3 с нейтралью | 5x1,5 мм <sup>2</sup> |



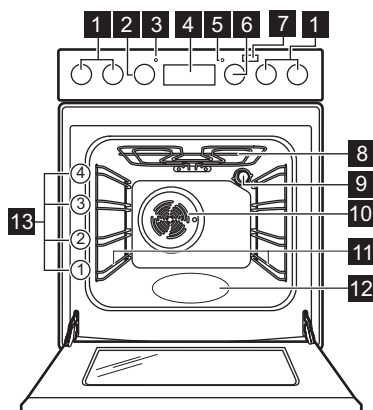
#### ВНИМАНИЕ!

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



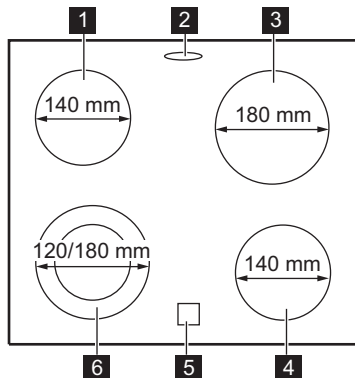
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Ручка регулировки температуры
- 3** Индикатор/символ температуры
- 4** Электронный программатор
- 5** Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 6** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7** Кнопка Plus Steam
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Съёмная опора противня
- 12** Выемка камеры
- 13** 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 1800 Вт
- 4** Конфорка 1200 Вт
- 5** Индикация остаточного тепла
- 6** Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

### 4.3 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Дополнительные телескопические направляющие**  
Для полок и противней. Их можно заказать отдельно.

- **Ящик для хранения принадлежностей**

Ящик для хранения принадлежностей нового значения времени расположен под камерой духового шкафа.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок 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 перебора 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».

### 5.4 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Подробное описание функции PlusSteam см. раздел «Включение функции PlusSteam» в главе «Ежедневное использование».

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию  , нажмите Plus Steam . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 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.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

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

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

### 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.

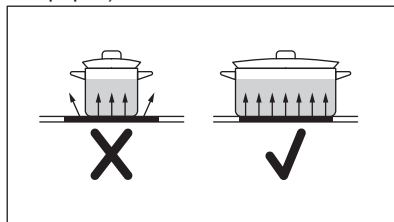


Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.



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 Примеры применения в области приготовления пищи



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки нагрева                                                                     | Используйте для:                                                                                                                                  | Время (мин)       | Советы                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми.                                                                                                           | при необходимости | Накройте кухонную посуду крышкой.                                                                                                  |
| 1 - 2                                                                                 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.                                                                               | 5 - 25            | Время от времени перемешивайте.                                                                                                    |
| 1 - 2                                                                                 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.                                                                                                        | 10 - 40           | Приготовление под крышкой.                                                                                                         |
| 2 - 3                                                                                 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.                                                                      | 25 - 50           | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4                                                                                 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.                                                                                                         | 20 - 45           | Добавьте несколько столовых ложек жидкости.                                                                                        |
| 4 - 5                                                                                 | Картофель на пару.                                                                                                                                | 20 - 60           | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.                                                                                     |
| 4 - 5                                                                                 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.                                                                                            | 60 - 150          | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.                                                                                                  |
| 6 - 7                                                                                 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Перевернуть по истечении половины времени приготовления.                                                                           |
| 7 - 8                                                                                 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.                                                                           | 5 - 15            | Перевернуть по истечении половины времени приготовления.                                                                           |
| 9                                                                                     | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                      |                   |                                                                                                                                    |

## 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

## 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.

духового шкафа в положение «Выкл».

## 9.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима

## 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

| Символ                                                                              | Режимы духового шкафа          | Применение                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Положение «Выкл»               | Духовой шкаф выключен.                                                        |
|  | Лампа освещения духового шкафа | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |

| Символ                                                                            | Режимы духового шкафа      | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PlusSteam                  | Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Щадящий режим конвекции    | Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Нижний нагрев              | Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Традиционное приготовление | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Большой гриль              | Приготовление на гриле большого количества плоских кусков продуктов и тостов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Турбо-гриль                | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решеток и обжаривание.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Режим конвекции            | Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Экорезим                   | <p>Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>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».</p> <p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Экорезим.</p> |

| Символ                                                                            | Режимы духового шкафа | Применение                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Горячий воздух        | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление. |
|  | Размораживание        | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.                                                |

## 9.4 Включение функции: PlusSteam

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу прибора во время работы данного режима: PlusSteam.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции PlusSteam.



См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Выберите в меню: PlusSteam



4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»



Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией PlusSteam.

Индикатор светится.

5. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
6. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.

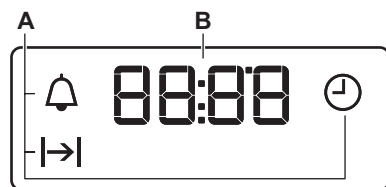


### ВНИМАНИЕ!

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

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 10.1 Дисплей



А. Функции часов

В. Таймер

### 10.2 Кнопки

| Кнопка | Функция  | Описание                               |
|--------|----------|----------------------------------------|
| —      | МИНУС    | Установка времени.                     |
| ⌚      | ЧАСЫ     | Включение функции часов.               |
| +      | ПЛЮС     | Установка времени.                     |
| ☁      | Плюс пар | Для включения этой функции: PlusSteam. |

### 10.3 Таблица «Функции часов»

| Часы | Применение        |                                                                                                                                                                 |
|------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚    | ВРЕМЯ СУТОК       | Установка, изменение или проверка времени суток.                                                                                                                |
| ⌚    | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы духового шкафа.                                                                                                              |
| 🔔    | ТАЙМЕР            | 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»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
  2. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ ⌚.
  3. С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
  4. По истечении установленного времени замигает ⌚ и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
  5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
  6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».
- На дисплее отображается ⌚.

## 10.5 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. 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 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

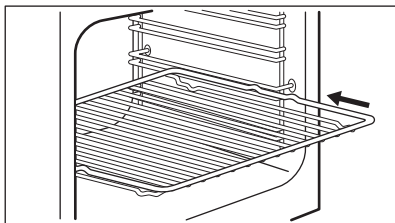


### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Установка принадлежностей

### Решетка

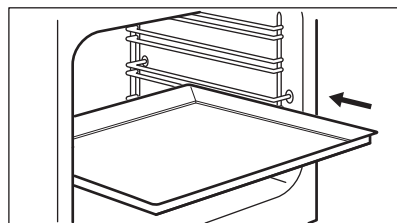


Вставьте полку между направляющими планками.

### Противень:



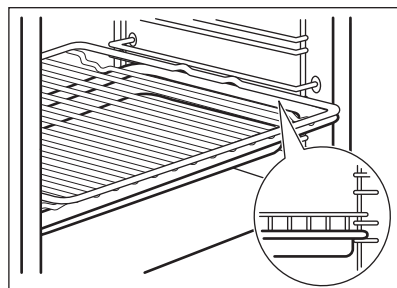
Не сдвигайте стандартный противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.



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

### Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

Вставьте противень для жарки между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки или жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

### 12.1 Общая информация

В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.

Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это вполне нормальный процесс. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### 12.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выравнивается в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

### 12.3 Приготовление выпечки

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

### 12.4 Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте глубокий противень во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в глубокий противень. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 12.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

### Выпечка

| Продукты                                                        | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Белый хлеб <sup>1)</sup>                                        | 100                                                 | 180              | 35 - 40     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Хлеб/ Булочки <sup>1)</sup>                                     | 100                                                 | 200              | 20 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Домашняя пицца <sup>1)</sup>                                    | 100                                                 | 230              | 10 - 20     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |
| Фокачча <sup>1)</sup>                                           | 100                                                 | 190 - 210        | 20 - 25     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |
| Печенье, лепешки, круассаны <sup>1)</sup>                       | 100                                                 | 150 - 180        | 10 - 20     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей <sup>1)</sup> | 100                                                 | 180              | 20          | 2                  | Используйте форму для выпечки.       |

<sup>1)</sup> Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

## 12.6 PlusSteam +



Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.

См. Главу «Включение функции PlusSteam»

**Приготовление замороженных продуктов**

| Продукты                              | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Пицца, замороженная <sup>1)</sup>     | 150                                                 | 200 - 210        | 10 - 20     | 2                  | Воспользуйтесь решеткой              |
| Круассаны, замороженные <sup>1)</sup> | 150                                                 | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |

<sup>1)</sup> Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

**Освежить продукты**

| Продукты       | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|----------------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Белый Хлеб     | 100                                                 | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Хлеб/ Булочки  | 100                                                 | 110              | 10 - 20     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Домашняя пицца | 100                                                 | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Фокачча        | 100                                                 | 110              | 10 - 20     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Овощи          | 100                                                 | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Рис            | 100                                                 | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Паста          | 100                                                 | 110              | 15 - 25     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |

| Продукты | Количество<br>воды в вы-<br>емке каме-<br>ры духово-<br>го шкафа<br>(мл) | Темпера-<br>тура (°C) | Время<br>(мин) | Положе-<br>ние про-<br>тивня | Аксессуары                                   |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|----------------------------------------------|
| Мясо     | 100                                                                      | 110                   | 15 - 25        | 2                            | Используйте эм-<br>алированный<br>противень. |

## Жарка

| Продукты           | Количество<br>воды в вы-<br>емке каме-<br>ры духово-<br>го шкафа<br>(мл) | Темпера-<br>тура (°C) | Время<br>(мин) | Положе-<br>ние про-<br>тивня | Аксессуары                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Жареная<br>свинина | 200                                                                      | 180                   | 65 - 80        | 2                            | Используйте ре-<br>шетку и эмали-<br>рованный про-<br>тивень. |
| Ростбиф            | 200                                                                      | 200                   | 50 - 60        | 2                            | Используйте ре-<br>шетку и эмали-<br>рованный про-<br>тивень. |
| Цыпленок           | 200                                                                      | 210                   | 60 - 80        | 2                            | Используйте ре-<br>шетку и эмали-<br>рованный про-<br>тивень. |
| Жареная<br>индейка | 200                                                                      | 200                   | 70 - 90        | 2                            | Используйте ре-<br>шетку и эмали-<br>рованный про-<br>тивень. |

## 12.7 Консервирование +



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск  
получения ожогов и  
повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести поллитровых банок для консервирования.
- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см. Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа, чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию PlusSteam и задайте максимальную температуру, используя таблицу ниже.

- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

### Ягоды

| Продукты                     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Земляника / черника / малина | 160              | 25 - 30     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |

### Фрукты с косточками

| Продукты             | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|----------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Груша / айва / слива | 160              | 35 - 40     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |

### Мягкие овощи

| Продукты                             | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|--------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Кабачки / баклажаны / лук / помидоры | 160              | 30 - 35     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |

### Маринованные овощи

| Продукты                                           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Морковь / маринованные овощи / турнепс / сельдерей | 160              | 35 - 45     | 1                  | Используйте эмалированный противень. |

## 12.8 Щадящий режим конвекции

### Высушивание

| Продукты              | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                       |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Овощи                 |                  |             |                    |             |
| Фасоль                | 60 - 70          | 7 - 9       | 2                  | 1 / 3       |
| Рубленый пе-<br>рец   | 60 - 70          | 10 - 12     | 2                  | 1 / 3       |
| Овощи для су-<br>па   | 60 - 70          | 9 - 11      | 2                  | 1 / 3       |
| Нарезанные<br>грибы   | 50 - 60          | 13 - 15     | 2                  | 1 / 3       |
| Зелень                | 40 - 50          | 3 - 5       | 2                  | 1 / 3       |
| Фрукты                |                  |             |                    |             |
| Половинки<br>сливы    | 60 - 70          | 11 - 13     | 2                  | 1 / 3       |
| Половинки<br>абрикоса | 60 - 70          | 9 - 11      | 2                  | 1 / 3       |
| Яблоки, дол-<br>ьками | 60 - 70          | 6 - 8       | 2                  | 1 / 3       |
| Дольки груши          | 60 - 70          | 7 - 10      | 2                  | 1 / 3       |

### Медл. приготовление

| Продукты                        | Количество (кг) | Обжаривание на каждой стороне (мин) | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|---------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------------|--------------------|-------------|
| <b>Говядина</b>                 |                 |                                     |                  |                    |             |
| Филе средней прожаренности      | 1.0 - 1.5       | 2                                   | 80 - 100         | 2                  | 60 - 90     |
| Ростбиф (средней прожаренности) | 1.5 - 2.0       | 4                                   | 80 - 100         | 2                  | 160 - 200   |
| <b>Телятина</b>                 |                 |                                     |                  |                    |             |
| Филе средней прожаренности      | 1.0 - 1.5       | 2                                   | 80 - 100         | 2                  | 50 - 90     |
| Вырезка, кусок                  | 1.5 - 2.0       | 4                                   | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160   |

| Продукты                          | Количество (кг) | Обжаривание на каждой стороне (мин) | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------------|--------------------|-------------|
| Жареная телятина средней прожарки | 1.5 - 2.0       | 4                                   | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160   |
| <b>Свинина</b>                    |                 |                                     |                  |                    |             |
| Филе средней прожаренности        | 1.0 - 1.5       | 2                                   | 80 - 100         | 2                  | 60 - 100    |
| Вырезка, кусок                    | 1.5 - 2.0       | 4                                   | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160   |
| Жареная свинина средней прожарки  | 1.5 - 2.0       | 4                                   | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160   |

## 12.9 Традиционное приготовление

### Выпечка

| Продукты                         | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Плоский пирог                    | 160 - 170        | 25 - 35     | 2                  |
| Дрожжевой пирог с яблоками       | 170 - 190        | 45 - 55     | 3                  |
| Пирог на противне                | 170 - 180        | 35 - 45     | 2                  |
| Пирог с обсыпкой                 | 170 - 190        | 50 - 60     | 3                  |
| Сырный торт/Чизкейк              | 170 - 190        | 60 - 70     | 2                  |
| Крестьянский хлеб                | 190 - 210        | 50 - 60     | 2                  |
| Румынский бисквит                | 165 - 175        | 35 - 45     | 2                  |
| Румынский бисквит – традиционный | 165 - 175        | 35 - 45     | 2                  |
| Булочки из дрожжевого теста      | 180 - 200        | 15 - 25     | 2                  |
| Швейц. рулет                     | 150 - 170        | 15 - 25     | 2                  |
| Открытый пирог                   | 215 - 225        | 45 - 55     | 2                  |

### Жарка

| Продукты           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Половинка цыпленка | 210 - 230        | 35 - 50     | 2                  |

| Продукты                         | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Свинные жареные отбивные котлеты | 190 - 210        | 30 - 35     | 3                  |
| Рыба, целиком                    | 200 - 220        | 40 - 70     | 2                  |

## 12.10 Большой гриль

| Продукты                             | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Половинка цыпленка                   | 230              | 50 - 60     | 2                  |
| Свинные жареные отбивные котлеты     | 230              | 40 - 50     | 3                  |
| Бекон на гриле                       | 250              | 17 - 25     | 2                  |
| Сосиски                              | 250              | 20 - 30     | 2                  |
| Говяжий стейк: средней прожаренности | 230              | 25 - 35     | 2                  |

## 12.11 Турбо-гриль

| Продукты                             | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Половинка цыпленка                   | 200              | 50 - 60     | 2                  |
| Цыпленок                             | 250              | 55 - 60     | 2                  |
| Куриные крылья                       | 230              | 30 - 40     | 2                  |
| Свинные жареные отбивные котлеты     | 230              | 40 - 50     | 2                  |
| Говяжий стейк: хорошей прожаренности | 250              | 35 - 40     | 2                  |

## 12.12 Режим конвекции

### Выпечка

| Продукты                            | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Дрожжевой пирог с начинкой          | 150 - 160        | 20 - 30     | 2                  |
| Бисквитный торт                     | 170 - 190        | 30 - 40     | 2                  |
| Швейцарский открытый яблочный пирог | 180 - 200        | 35 - 45     | 2                  |

| Продукты               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рождественский пирог   | 150 - 160        | 40 - 50     | 2                  |
| Песочное пирожное      | 170 - 190        | 50 - 60     | 2                  |
| Безе                   | 110 - 120        | 30 - 40     | 2                  |
| Картофельная Запеканка | 180 - 200        | 40 - 50     | 2                  |
| Лазанья                | 170 - 190        | 30 - 50     | 2                  |
| Запеченные макароны    | 170 - 190        | 50 - 60     | 2                  |
| Пицца                  | 190 - 200        | 25 - 35     | 2                  |

### Жарка

| Продукты          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Цыпленок, целиком | 200 - 220        | 55 - 65     | 2                  |
| Жаркое из свинины | 170 - 180        | 45 - 50     | 2                  |

## 12.13 Экорезим

| Продукты                                  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                             |
|-------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Хлеб и пицца</b>                       |                  |             |                    |                                                                        |
| Булочки                                   | 190              | 25 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Хлеб/Булочки                              | 200              | 40 - 45     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Замороженная пицца 350 г                  | 190              | 25 - 35     | 2                  | решетка                                                                |
| <b>Пирожные на эмалированном противне</b> |                  |             |                    |                                                                        |
| Швейц. рулет                              | 180              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Шоколадный торт                           | 180              | 35 - 45     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| <b>Пирожные в форме</b>                   |                  |             |                    |                                                                        |

| Продукты                            | Темпе-<br>ратура<br>(°C) | Время<br>(мин) | Поло-<br>жение<br>проти-<br>вня | Аксессуары                                                             |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Суфле                               | 210                      | 35 - 45        | 2                               | шесть керамических формочек на решетке                                 |
| Бискв. осн. для<br>откр. пир.       | 180                      | 25 - 35        | 2                               | форма для осн. откр. пир. на решетке                                   |
| Бисквит                             | 150                      | 35 - 45        | 2                               | форма для пирожных на решетке                                          |
| <b>Рыба</b>                         |                          |                |                                 |                                                                        |
| Рыба в пакетах 300 г                | 180                      | 25 - 35        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Рыба целиком 200 г                  | 180                      | 25 - 35        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Рыбное филе 300 г                   | 180                      | 30 - 40        | 2                               | сковорода для пиццы на решетке                                         |
| <b>Мясо</b>                         |                          |                |                                 |                                                                        |
| Рыба в пакетах 250 г                | 200                      | 35 - 45        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Мясо на шпажках 500 г               | 200                      | 30 - 40        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| <b>Мелкие хлебобулочные изделия</b> |                          |                |                                 |                                                                        |
| Файлы "cookie"                      | 170                      | 25 - 35        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Минд. печенье                       | 170                      | 40 - 50        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Маффины                             | 180                      | 30 - 40        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Несладкое сухое печенье             | 160                      | 25 - 35        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Печенье из песочного теста          | 140                      | 25 - 35        | 2                               | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |

| Продукты                     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                             |
|------------------------------|------------------|-------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Тарталетки                   | 170              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| <b>Вегетарианское</b>        |                  |             |                    |                                                                        |
| Смесь овощей в пакетах 400 г | 200              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Омлет                        | 200              | 30 - 40     | 2                  | сковорода для пиццы на решетке                                         |
| Овощи на противне 700 г      | 190              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |

## 12.14 Горячий воздух

### Выпечка

| Продукты                    | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Плоский пирог               | 140 - 160        | 40 - 50     | 1 + 3              |
| Булочки из дрожжевого теста | 190 - 210        | 10 - 20     | 1 + 3              |
| Безе                        | 100 - 120        | 55 - 65     | 1 + 3              |
| Сливочный кекс              | 150 - 170        | 20 - 30     | 1 + 3              |
| Пицца                       | 200 - 220        | 35 - 45     | 1 + 3              |

## 12.15 Информация для испытательных организаций

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

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



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 13.1 Примечание по очистке

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

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

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием 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 внутренней камеры

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



Рекомендуется как минимум каждый 5-10 цикл выполнять процедуру очистки при помощи функции PlusSteam.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

### 13.4 Снятие направляющих для противней

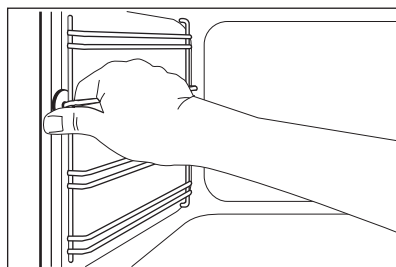
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



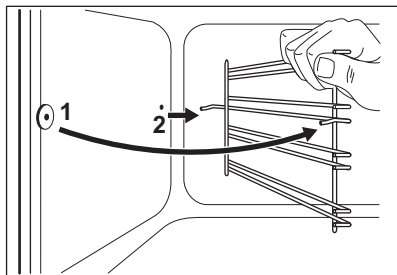
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



#### ВНИМАНИЕ!

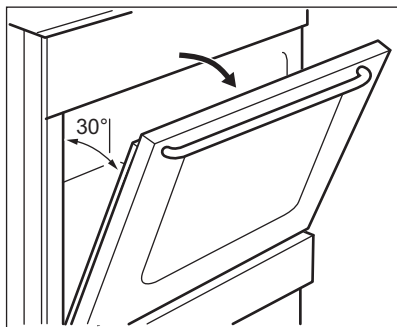
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



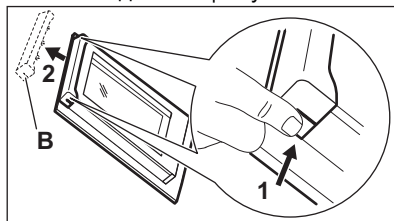
#### ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



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



3. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



#### ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

## 13.6 Извлечение ящика

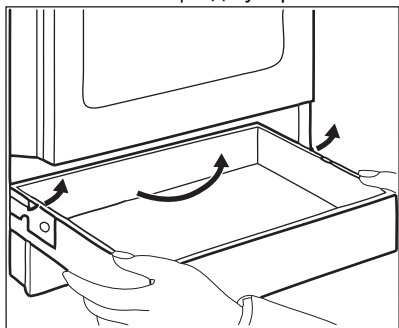


### ВНИМАНИЕ!

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик. Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

## 13.7 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 освещения духового шкафа 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 Что делать, если...

| Неисправность         | Возможная причина                                                          | Решение                                                                 |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается. | Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети. |

| Неисправность                                                                                                      | Возможная причина                                                              | Решение                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                    | Сработал предохранитель.                                                       | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Варочная панель не включается или не работает.                                                                     | Сработал предохранитель.                                                       | Повторно включите варочную панель и менее чем 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 и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                    |
| Не включается внешний контур нагрева.                                                                              |                                                                                | Сначала включите внутренний контур.                                                                                                                                 |
| Духовой шкаф не нагревается.                                                                                       | Духовой шкаф выключен.                                                         | Включите духовой шкаф.                                                                                                                                              |
|                                                                                                                    | Не заданы необходимые настройки.                                               | Убедитесь, что настройки выбраны верно.                                                                                                                             |
|                                                                                                                    | Не установлено текущее время.                                                  | Установите текущее время.                                                                                                                                           |
| Не горит лампа освещения.                                                                                          | Лампа освещения перегорела.                                                    | Замените лампу освещения.                                                                                                                                           |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.                                            | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.                                | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.                                                                        |
| На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.                                          | Слишком высокая или слишком низкая температура.                                | При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.                                                                                |
| Дисплей показывает «12.00»                                                                                         | Имел место сбой энергоснабжения.                                               | Заново установите текущее время.                                                                                                                                    |
| 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).                                                              |

| Неисправность                                                                                 | Возможная причина                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Использование функции PlusSteam не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Не была включена функция PlusSteam.                                                 | См. главу «Включение функции PlusSteam».                                                                                                                                                   |
|                                                                                               | В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.                                 | См. главу «Включение функции PlusSteam».                                                                                                                                                   |
|                                                                                               | Функция PlusSteam не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар». | См. главу «Включение функции PlusSteam».                                                                                                                                                   |
| Требуется включить функцию Щадящий режим конвекции, но горит индикатор кнопки «Плюс Пар».     | Работает функция PlusSteam.                                                         | Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции PlusSteam.                          |
| Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.                                                 | Слишком низкая температура.                                                         | Установите температуру равной как минимум 110°C.<br>См. главу «Указания и рекомендации».                                                                                                   |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.                                              | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.                                  | Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры. |

## 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 духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

| Рекомендуем записать их здесь: |       |
|--------------------------------|-------|
| Название модели (MOD.)         | ..... |
| Продуктовый номер (PNC)        | ..... |
| Серийный номер (S.N.)          | ..... |

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 информации о варочной панели в соответствии с EU 66/2014

|                                                                                                                                              |                                                            |               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------|--|
| Модель                                                                                                                                       | RKR560203W<br>RKR560203X                                   |               |  |
| Тип конфорочной (варочной) панели                                                                                                            | Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты |               |  |
| Количество рабочих зон и/или участков                                                                                                        | 4                                                          |               |  |
| Технология нагрева                                                                                                                           | Излучающий нагреватель                                     |               |  |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)                                                    | Левая задняя                                               | 14 см         |  |
|                                                                                                                                              | Задняя правая                                              | 18,0 см       |  |
|                                                                                                                                              | Правая передняя                                            | 14 см         |  |
|                                                                                                                                              | Левая передняя                                             | 18,0 см       |  |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)                                                       | Левая задняя                                               | 181,8 Вт·ч/кг |  |
|                                                                                                                                              | Задняя правая                                              | 182,8 Вт·ч/кг |  |
|                                                                                                                                              | Правая передняя                                            | 181,8 Вт·ч/кг |  |
|                                                                                                                                              | Левая передняя                                             | 190,1 Вт·ч/кг |  |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)                                                             | 184 Вт·ч/кг                                                |               |  |
| IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характеристик. |                                                            |               |  |

#### 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 о духовых шкафах и Технический лист с информацией об изделии

|                                                                                                    |                                                         |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------|
| Торговый знак                                                                                      | Electrolux                                              |         |
| Модель                                                                                             | RKR560203W 943005487<br>RKR560203X 943005489            |         |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)                                                    | 94.9                                                    |         |
| Класс энергетической эффективности                                                                 | A                                                       |         |
| Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)                                        | 0,84 кВт·ч/цикл                                         |         |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity) | 0.75 кВт·ч/цикл                                         |         |
| Количество камер                                                                                   | 1                                                       |         |
| Источник нагрева                                                                                   | Электричество                                           |         |
| Объём камеры (V)                                                                                   | 58 л                                                    |         |
| Тип духового шкафа                                                                                 | Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты |         |
| Масса (M)                                                                                          | RKR560203W                                              | 42.0 кг |
|                                                                                                    | RKR560203X                                              | 42.0 кг |

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

15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой

уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

### Приготовление с использованием вентилятора

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

### Остаточное тепло

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Экорежим

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

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определён по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определённый по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Румынии.





www.electrolux.com/shop



867365622-B-282022

EAC CE

