



# Electrolux



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



**LKM660200X**

**RU** Инструкция по эксплуатации | Кухонная плита

**2**

**UK** Інструкція | Плита

**40**



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



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

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....                                | 2  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                                        | 6  |
| 3. УСТАНОВКА.....                                                       | 10 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                                                | 16 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                                     | 17 |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                      | 17 |
| 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                       | 19 |
| 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....                                 | 20 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                        | 21 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                   | 23 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ<br>ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 24 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                         | 25 |
| 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....                                   | 31 |
| 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                              | 34 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                                   | 36 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                                        | 39 |

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

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

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

## **1.2 Общая безопасность**

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

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

- Прежде чем открыть крышку, обязательно удалите с ее поверхности всю пролитую жидкость. Перед тем как закрыть крышку, дайте поверхности варочной панели остыть.
- **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

Данный прибор подходит для следующих рынков: **UA**

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

### 2.3 Подключение к газовой магистрали

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

### 2.4 Использование

#### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

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

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

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

## 2.5 Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

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

## 2.6 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



## 2.7 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.

## 2.8 Сервис

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

## 2.9 Утилизация

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. УСТАНОВКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Место установки прибора



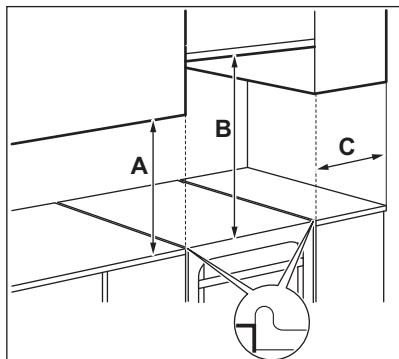
Не устанавливайте плиту рядом с раковиной или рядом с шкафом с раковиной. Влажность/капли воды могут попасть между боковой панелью и шкафом, и со временем может быть повреждена краска боковой панели.

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



Расстояние между прибором и задней стенкой должно составлять около 1 см, чтобы крышка открывалась.

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



#### Минимальное расстояние

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

### 3.2 Технические данные

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

| Размеры | мм  |
|---------|-----|
| Высота  | 857 |
| Ширина  | 600 |
| Глубина | 600 |

### 3.3 Прочие технические данные

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

### 3.4 Диаметры обводного клапана

| ГОРЕЛКА         | Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА<br>1/100 мм |
|-----------------|---------------------------------|
| Вспомогательная | 29                              |
| Ускоренная      | 32                              |
| Быстрая         | 42                              |

### 3.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

| ГОРЕЛКА         | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм |
|-----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|
| Быстрая         | 2.9                  | 0.80                    | 119                       |
| Ускоренная      | 1.85                 | 0.43                    | 96                        |
| Вспомогательная | 0.95                 | 0.35                    | 70                        |

### 3.6 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

| ГОРЕЛКА         | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час |
|-----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| Быстрая         | 3.0                  | 0.72                    | 88                        | 218                           |
| Ускоренная      | 1.9                  | 0.43                    | 71                        | 138                           |
| Вспомогательная | 0.95                 | 0.35                    | 50                        | 69                            |

### 3.7 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

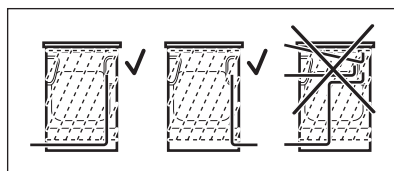
| ГОРЕЛКА         | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час |
|-----------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| Быстрая         | 2.6                  |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

### 3.8 Подключение к линии подачи газа

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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



#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

### **ВНИМАНИЕ!**

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

## **3.9 Гибкое неметаллическое соединение труб**

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

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

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

При проверке гибкого шланга убедитесь, что:

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

## **3.10 Переоборудование на различные типы газа**



Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



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

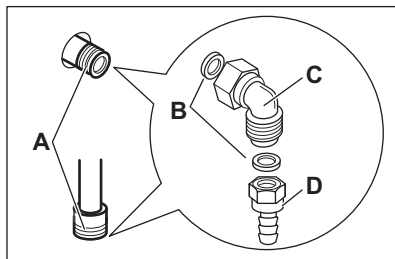


### **ВНИМАНИЕ!**

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



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

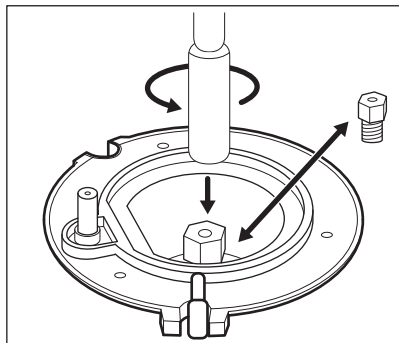


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B.** Прокладка
- C.** Регулируемое соединение
- D.** Трубодержатель для сжиженного газа

### 3.11 Замена форсунок варочной панели

Заменяйте форсунки при изменении типа газа.

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



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



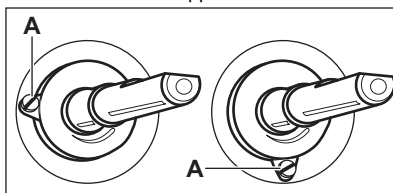
Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

### 3.12 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.

3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



#### Переход с природного газа на сжиженный газ

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

#### Переход со сжиженного газа на природный газ

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

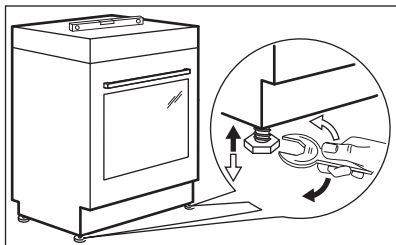


#### ВНИМАНИЕ!

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

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

### 3.13 Выравнивание прибора



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

### 3.14 Защита от опрокидывания

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

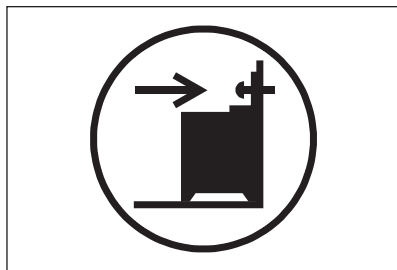
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



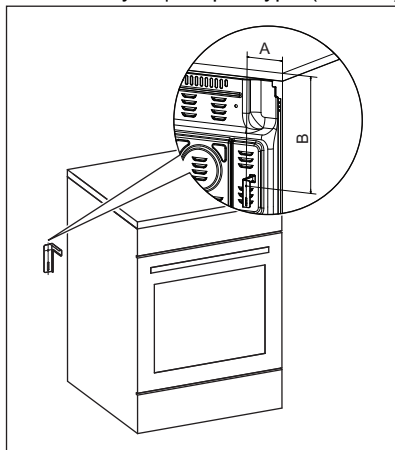
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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

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



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



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



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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## 3.15 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

### ВНИМАНИЕ!

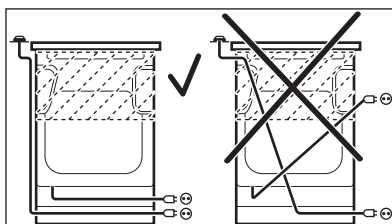
Перед подключением сетевого кабеля к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами домашней сети. Затем воспользуйтесь наклейкой, которая находится на задней стороне прибора, и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий не допускает ошибок установки и повреждения электрических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

### Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

| Фаза          | Мин. сечение кабеля    |
|---------------|------------------------|
| 1             | 3x2,5 мм <sup>2</sup>  |
| 3 с нейтралью | 5x0,75 мм <sup>2</sup> |

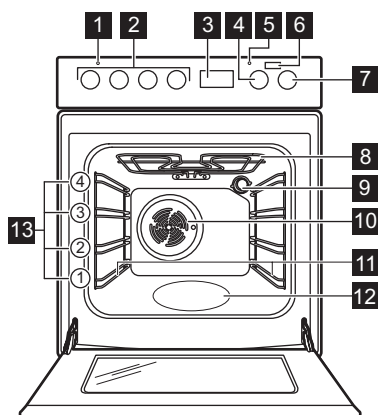
### ВНИМАНИЕ!

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



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

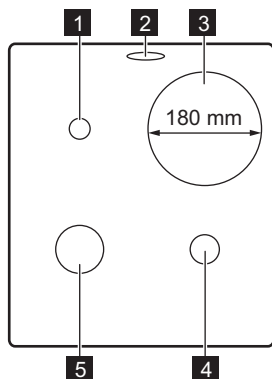
### 4.1 Общий обзор



- 1 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели

- 2 Ручки управления варочной панелью  
3 Электронный программатор  
4 Ручка регулировки температуры  
5 Индикатор/символ температуры  
6 Кнопка Plus Steam  
7 Ручка выбора режимов духового шкафа  
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 Маленькая горелка  
2 Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели  
3 Конфорка 1500 Вт  
4 Горелка для ускоренного приготовления

- 5 Большая горелка

### 4.3 Аксессуары

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210 °C.- Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию  . Нажмите . SteamBake . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.

6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

### 5.2 Установка времени

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

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

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

Когда запятая, разделяющая часы и минуты, мигает, задайте новое значение времени при помощи  или .

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Розжиг горелки варочной панели



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

### ВНИМАНИЕ!

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

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной

подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

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



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



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

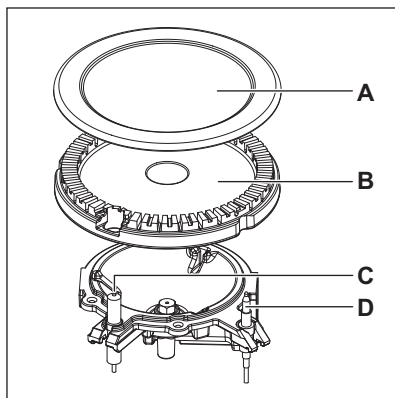


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



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

## 6.2 Обзор горелки



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

## 6.3 Выключение горелки

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

## 6.4 Уровень нагрева электрической конфорки

| Символы | Функция           |
|---------|-------------------|
| 0       | Положение «Выкл»  |
| 1 - 6   | Настройки нагрева |



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

Для установки требуемой мощности нагрева поверните ручку выбранной конфорки в соответствующее положение.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.  
Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Посуда

#### Электричество:



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.  
Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

#### Газ:

### ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.

### ВНИМАНИЕ!

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

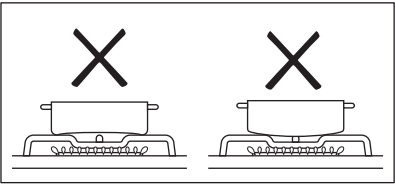
Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ВНИМАНИЕ!

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



### 7.2 Диаметры посуды

### ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

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

<sup>1)</sup> При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

### 7.3 Упрощенное руководство по приготовлению для электрических конфорок

| На-<br>строй-<br>ки на-<br>грева | Применение        |
|----------------------------------|-------------------|
| 1                                | Поддержание тепла |

| На-<br>строй-<br>ки на-<br>грева | Применение                      |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 2                                | Приготовление на медленном огне |
| 3                                | Варка                           |
| 4                                | Жарение/подрумянивание          |

| На-<br>строй-<br>ки на-<br>грева | Применение                                                               |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 5                                | Доведение до кипения                                                     |
| 6                                | Доведение до кипения / быстрое под-<br>жаривание / глубокое прожаривание |

## 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.

#### Нержавеющая сталь

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

### 8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять немедленно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной

панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

### 8.3 Очистка электрической конфорки

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

### 8.4 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также,

проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

## 8.5 Держатели для посуды



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

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



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

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

## 8.6 Периодический уход

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

# 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Включение и выключение духового шкафа

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

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.



Для функций без нагрева нет необходимости устанавливать температуру.

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

## 9.2 Предохранительный термостат

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

## 9.3 Режимы духового шкафа



### Положение «Выкл»

Духовой шкаф выключен.



### Лампа освещения духового шкафа

Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.



### SteamBake

Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. 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.



### Быстрое приготовление на гриле

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



### Турбо-гриль

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



### Режим конвекции

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



### Влажная конвекция

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

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».

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



### AirFry /

### Горячий воздух

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

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



### Размораживание

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

## 9.4 Включение функции: SteamBake

Эта функция позволяет улучшить влажность во время приготовления.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

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



См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
  2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.  
Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл.  
Наполните выемку камеры духового шкафа водой, пока духовой шкаф холодный.
  3. Установите функцию: SteamBake
  4. Нажмите на кнопку «Плюс пар»
- Кнопка «Плюс пар» работает только с функцией: SteamBake.
- Загорится соответствующий индикатор.

5. Поворотом ручки регулировки температуры задайте нужную температуру.
6. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

7. Для выключения прибора нажмите кнопку SteamBake , поверните ручки

выбора режима и регулировки температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки SteamBake погаснет.

8. Удалите из выемки камеры воду.

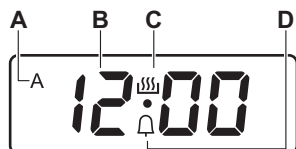


#### ВНИМАНИЕ!

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

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 10.1 Дисплей



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

### 10.2 Кнопки

| Кнопка                                                                              | Функция  | Описание                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| —                                                                                   | МИНУС    | Установка времени.            |
|   | ЧАСЫ     | Установка функции часов.      |
| +                                                                                   | ПЛЮС     | Установка времени.            |
|  | Плюс пар | Включение функции. SteamBake. |

### 10.3 Таблица «Функции часов»

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

## 10.4 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ **dur**.
3. С помощью  или  задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ». На дисплее отобразится **dur** и символ **A**.
4. По истечении установленного времени замигает **dur**, а также в течение 7 минут будет выдаваться звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духовки и ручку термостата в положение «Выкл».

## 10.5 Установка функции «ТАЙМЕР»

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени.
3. По истечении установленного времени в течение 7 минут выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

## 10.6 Отмена функций часов.

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

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

## 10.7 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку .
  2. Для смены сигнала несколько раз нажмите на кнопку .
  3. Отпустите кнопку .
- Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.
4. Подождите 5 секунд, и настройка будет автоматически сохранена.



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

# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

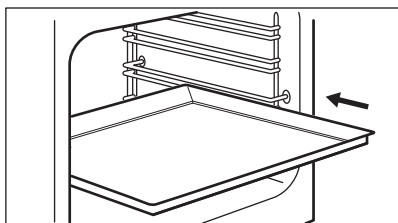
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Установка принадлежностей

Противень:

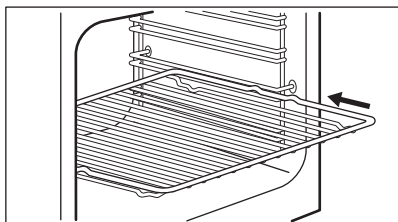


Не сдвигайте эмалированный противень или глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.

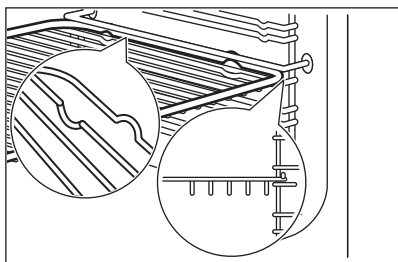


Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

#### Решетка

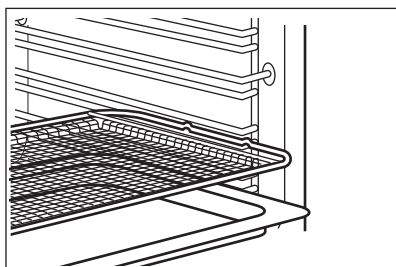


Вставьте полку между направляющими планками.



#### AirFry противень:

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



## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

## 12.1 SteamBake



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

См. главу «Включение функции: «SteamBake»

### Выпечка

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

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

### Приготовление замороженных продуктов

| Продукты                              | Вода в выемку камеры (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                           |
|---------------------------------------|---------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------|
| Пицца, замороженная <sup>1)</sup>     | 150                       | 200              | 15 - 20     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |
| Лазанья, замороженная <sup>1)</sup>   | 200                       | 180              | 35 - 50     | 2                  | Воспользуйтесь решеткой.             |
| Круассаны, замороженные <sup>1)</sup> | 100                       | 170              | 20 - 30     | 2                  | Используйте эмалированный противень. |

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

## Придание свежести продуктам

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

## Жарка

| Продукты                                | Вода в выем-<br>ку камеры<br>(мл) | Температу-<br>ра (°C) | Время (мин) | Положе-<br>ние про-<br>тивня | Аксессуары                                           |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------|------------------------------|------------------------------------------------------|
| Жареная сви-<br>нина                    | 200                               | 180                   | 65 - 80     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Ростбиф с кро-<br>вью                   | 200                               | 200                   | 45 - 50     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Ростбиф<br>(средней про-<br>жаренности) | 200                               | 200                   | 50 - 55     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Ростбиф, хоро-<br>шо прожарен-<br>ный   | 200                               | 200                   | 55 - 60     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Половина цы-<br>пленка                  | 200                               | 210                   | 50 - 60     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Цыпленок, це-<br>ликом                  | 200                               | 210                   | 60 - 80     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |
| Жареная ин-<br>дейка                    | 200                               | 200                   | 70 - 90     | 2                            | Используйте решетку<br>и эмалированный<br>противень. |

## 12.2 Влажная конвекция

| Продукты                                  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                   |
|-------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Хлеб и пицца</b>                       |                  |             |                    |                                                              |
| Булочки                                   | 190              | 25 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Булочки                                   | 200              | 40 - 45     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Замороженная пицца 350 г                  | 190              | 25 - 35     | 2                  | решетка                                                      |
| <b>Пирожные на эмалированном противне</b> |                  |             |                    |                                                              |
| Швейцарский рулет                         | 180              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Шоколадный торт                           | 180              | 35 - 45     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| <b>Пирожные в форме</b>                   |                  |             |                    |                                                              |
| Суфле                                     | 210              | 35 - 45     | 2                  | шесть керамических формочек на решетке                       |
| Бискв. осн. для откр. пир.                | 180              | 25 - 35     | 2                  | форма для основы флана на решетке                            |
| Бисквитный пирог                          | 150              | 35 - 45     | 2                  | форма для пирожных на решетке                                |
| <b>Рыба</b>                               |                  |             |                    |                                                              |
| Рыба в пакетах 300 г                      | 180              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Рыба, целиком 200 г                       | 180              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Филе рыбы 300 г                           | 180              | 30 - 40     | 2                  | сковорода для пиццы на решетке                               |
| <b>Мясо</b>                               |                  |             |                    |                                                              |
| Мясо в пакете 250 г                       | 200              | 35 - 45     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Мясо на шпажках 500 г                     | 200              | 30 - 40     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| <b>Мелкие хлебобулочные изделия</b>       |                  |             |                    |                                                              |
| Печенье                                   | 170              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Минд. печенье                             | 170              | 40 - 50     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Маффины                                   | 180              | 30 - 40     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |

| Продукты                     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары                                                   |
|------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Несладкое сухое печенье      | 160              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Печенье из песочного теста   | 140              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Тарталетки                   | 170              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| <b>Вегетарианское</b>        |                  |             |                    |                                                              |
| Смесь овощей в пакетах 400 г | 200              | 20 - 30     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |
| Омлет                        | 200              | 30 - 40     | 2                  | сковорода для пиццы на решетке                               |
| Овощи на противне 700 г      | 190              | 25 - 35     | 2                  | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень |

## 12.3 AirFry

### Хлебобулочные изделия

| Продукты                        | Количество   | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------------------|
| Круасаны, замороженные          | прибл. 350 г | 180 - 220        | 15 - 30     | 2                  |
| Изд. из сл. теста, замороженные | прибл. 400 г | 180 - 220        | 15 - 35     | 2                  |
| Изд. из сл. теста, свежие       | прибл. 300 г | 180 - 220        | 15 - 35     | 2                  |
| Пицца, заморож.                 | прибл. 340 г | 180 - 220        | 20 - 35     | 2                  |

### Продукты на основе картофеля

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

Свеж. овощи

| Продукты                             | Количество   | Температура (°C) | Время (мин) | Положе- ние про- тивня |
|--------------------------------------|--------------|------------------|-------------|------------------------|
| Ломтики цукини, свежие <sup>1)</sup> | прибл. 500 г | 180 - 220        | 25 - 35     | 2                      |

<sup>1)</sup> добавить 1 чайную ложку оливкового масла во избежание пригорания

Другое

| Продукты                                   | Количество   | Температура (°C) | Время (мин) | Положе- ние про- тивня |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|------------------------|
| Эскалопы, замороженные                     | прибл. 300 г | 180 - 220        | 15 - 25     | 2                      |
| Креветки в тесте, замороженные             | прибл. 200 г | 180 - 220        | 15 - 25     | 2                      |
| Кольца кальмара, замороженные              | прибл. 250 г | 180 - 220        | 15 - 25     | 2                      |
| Кусочки курицы в панировке, заморо- женные | прибл. 300 г | 180 - 220        | 15 - 25     | 2                      |
| Рыбные палочки, замороженные               | прибл. 500 г | 180 - 220        | 15 - 25     | 2                      |

12.4 Информация для испытательных организаций

| Продукты                                                       | Функция                    | Темпера- тура (°C) | Аксессуары              | Положе- ние про- тивня | Время (мин) |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------|-------------|
| Мелкое печенье (16 шт на противне)                             | Традиционное приготовление | 160                | эмалированный противень | 3                      | 20 - 30     |
| Мелкое печенье (16 шт на противне)                             | Режим конвекции            | 150                | эмалированный противень | 3                      | 20 - 30     |
| Мелкое печенье (16 шт на противне)                             | Горячий воздух             | 160                | эмалированный противень | 1 + 3                  | 30 - 40     |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, устано- вленные по диагонали) | Традиционное приготовление | 190                | решетка                 | 1                      | 65 - 75     |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, устано- вленные 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/поло- ски из теста                            | Традиционное приготовление | 140                | эмалированный противень | 3                      | 15 - 30     |
| Песочное печенье/поло- ски из теста                            | Режим конвекции            | 140                | эмалированный противень | 3                      | 20 - 30     |

| Продукты                          | Функция                        | Температура (°C) | Аксессуары                                                 | Положение противня | Время (мин)                                     |
|-----------------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|
| Песочное печенье/полоски из теста | Горячий воздух                 | 140              | эмалированный противень                                    | 1 + 3              | 15 - 30                                         |
| Тосты                             | Быстрое приготовление на гриле | 250              | решетка                                                    | 3                  | 5 - 10                                          |
| Бургер с говядиной <sup>1)</sup>  | 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. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

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

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

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

### 13.2 Очистка поддона AirFry.

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

Также допустима мойка в посудомоечной машине.

### 13.3 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

### 13.4 Очистка выемки камеры

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



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

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

### 13.5 Снятие направляющих для противней

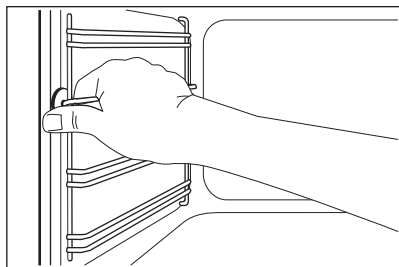
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



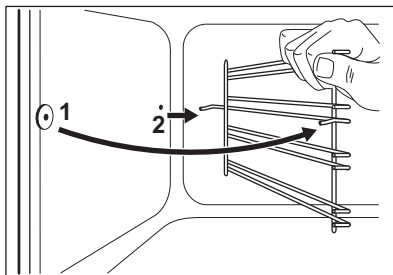
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

### 13.6 Очистка дверцы духового шкафа

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



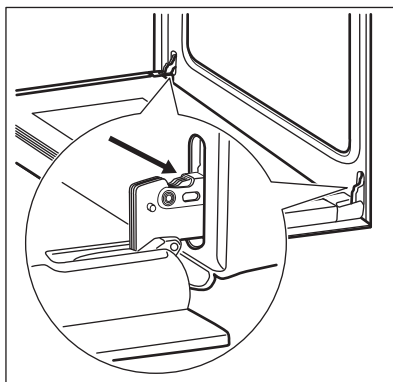
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



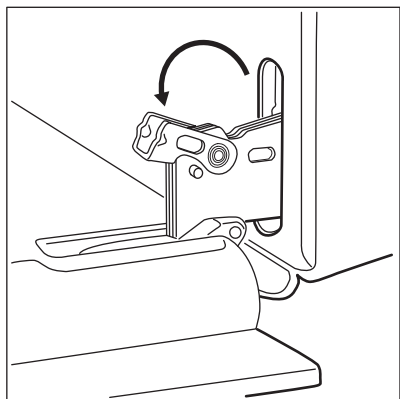
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

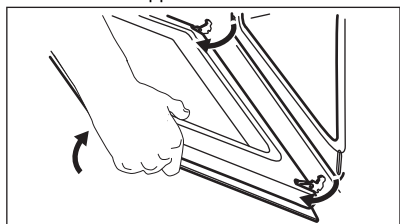
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



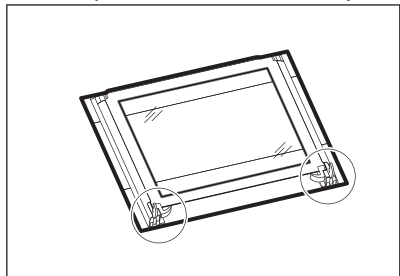
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



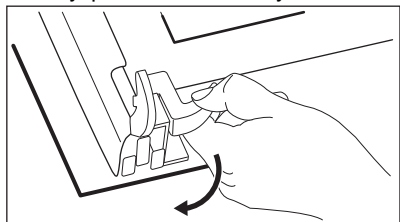
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



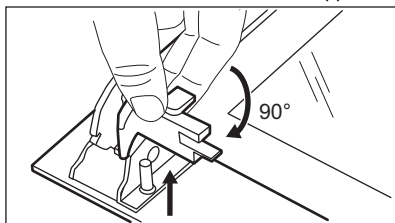
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



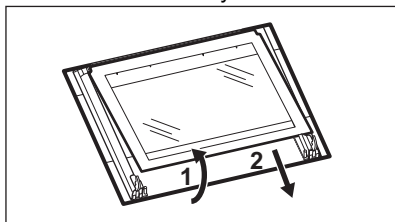
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



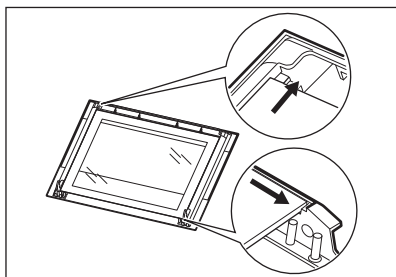
7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



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

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



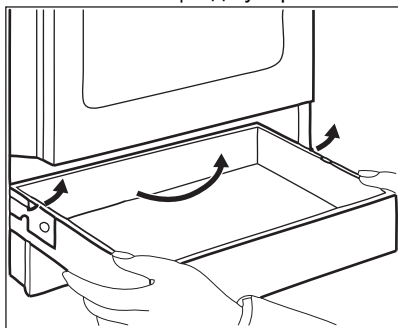
## 13.7 Извлечение ящика

### ⚠ 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.

## 13.8 Замена лампы

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

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

### Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

## 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 14.1 Поиск и устранение неисправностей

| Проблема                    | Возможная причина                                                          | Способ устранения                                                                                                                                       |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Невозможно включить прибор. | Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.                                                                                 |
|                             | Сработал предохранитель.                                                   | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |

| Проблема                                                                                       | Возможная причина                                                                   | Способ устранения                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная панель не включается или не работает.                                                 | Сработал предохранитель.                                                            | Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.                                                               |
| При попытке включения генератора розжига нет искры.                                            | Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.                                                  |
|                                                                                                | Сработал предохранитель.                                                            | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|                                                                                                | Крышка или рассекатель горелки установлены неправильно.                             | Установите крышку и рассекатель горелки надлежащим образом.                                                                                             |
| Пламя гаснет сразу после розжига.                                                              | Термопара недостаточно нагрелась.                                                   | После розжига пламени дайте устройству розжига поработать до 10 секунд.                                                                                 |
| Конфорка расположена неровно.                                                                  | Рассекатель горелки засорился остатками пищи.                                       | Убедитесь, что форсунка не засорена, а рассекатель горелки чистый.                                                                                      |
| Горелки не работают.                                                                           | Отсутствует подача газа.                                                            | Проверьте подключение к газовой магистрали.                                                                                                             |
| Пламя оранжевого или желтого цвета.                                                            |                                                                                     | В некоторых зонах горелки пламя может выглядеть оранжевым или желтым. Это нормально.                                                                    |
| Духовой шкаф не нагревается.                                                                   | Духовой шкаф выключен.                                                              | Включите духовой шкаф.                                                                                                                                  |
|                                                                                                | Необходимые настройки не заданы.                                                    | Убедитесь, что настройки верны.                                                                                                                         |
|                                                                                                | Не установлено время.                                                               | Установка времени на часах.                                                                                                                             |
| Лампа не работает.                                                                             | Лампа освещения перегорела.                                                         | Замените лампу.                                                                                                                                         |
| Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.                           | Вы держали блюдо в духовом шкафу слишком долго.                                     | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.                                                     |
| Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро.                                              | Слишком высокая или слишком низкая температура.                                     | При необходимости отрегулируйте температуру. Следуйте рекомендациям в руководстве пользователя.                                                         |
| На дисплее духового шкафа отображается «0.00» и "LED".                                         | Сбой электропитания.                                                                | Сбросьте время на часах.                                                                                                                                |
| Использование функции не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления: SteamBake. | Не была включена функция SteamBake.                                                 | См. главу «Включение функции: SteamBake».                                                                                                               |
|                                                                                                | Выемка камеры духового шкафа не наполнена водой.                                    | См. главу «Включение функции: SteamBake».                                                                                                               |

| Проблема                                                                   | Возможная причина                                                                   | Способ устранения                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | Функция SteamBake не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар». | См. главу «Включение функции: SteamBake».                                                                                                                            |
| Требуется включить функцию SteamBake, но горит индикатор кнопки SteamBake. | Работает функция SteamBake.                                                         | Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции SteamBake.    |
| Вода в выемке камеры не кипит.                                             | Слишком низкая температура.                                                         | Установите температуру не менее 110 °C.<br>См. главу «Духовой шкаф — Указания и рекомендации».                                                                       |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.                           | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.                                  | Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте правильное количество воды в выемку камеры. См. конкретную процедуру. |

## 14.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

### Рекомендуем записать их здесь:

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

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

|                                       |                                                            |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Модель                                | LKM660200X                                                 |
| Тип конфорочной (варочной) панели     | Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты |
| Количество рабочих зон и/или участков | 1                                                          |
| Технология нагревания                 | Металлическая конфорка                                     |

|                                                                                           |                           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Задняя правая             | 18.0 см       |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)    | Задняя правая             | 194.9 Вт·ч/кг |
| Количество газовых горелок                                                                | 3                         |               |
| Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)                                       | Задняя левая – маленькая  | неприменимо % |
|                                                                                           | Передняя правая – средняя | 55.0 %        |
|                                                                                           | Передняя левая — большая  | 55.7 %        |
| Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)                                  |                           | 55.4 %        |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)          |                           | 194.9 Вт·ч/кг |

IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характеристик.

EN 30-2-1: Бытовые приборы для приготовления пищи в быту — Часть 2-1: Рациональное использование энергии — Общие сведения.

## 15.2 Варочная панель — Энергосбережение

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

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

### Электрические конфорки:

- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте небольшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.

- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

### Газовые горелки:

- Перед использованием газовых горелок и сковороды убедитесь, что они правильно собраны.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру горелки.
- Поставьте посуду непосредственно на горелку в ее центр.
- Когда жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела.
- По возможности используйте сковородку. См. руководство пользователя.

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

|                                                                                                                 |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Название поставщика                                                                                             | Electrolux                                              |
| Модель                                                                                                          | LKM660200X 943005327                                    |
| Индекс энергоэффективности                                                                                      | 94.9                                                    |
| Класс энергетической эффективности                                                                              | A                                                       |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>electric cavity</sub> )                                        | 0,84 кВт·ч/цикл                                         |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>electric cavity</sub> ) | 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)                                                                                                       | 39.0 кг                                                 |

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

15.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

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

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии

электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе

«Режимы нагрева» Главы «Прибор – ежедневное использование».

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

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Энергопотребление в режиме ожидания                                                                                             | 0.8 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 20 мин |

**16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 40 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 43 |
| 3. УСТАНОВКА.....                                 | 47 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                               | 53 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....                | 54 |
| 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....  | 54 |
| 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 56 |
| 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....     | 57 |
| 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....            | 58 |
| 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....          | 60 |
| 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....      | 61 |
| 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 62 |
| 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....              | 67 |
| 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....                         | 70 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....                       | 72 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....                         | 75 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.

- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж закривати кришку, дайте поверхні охолонути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: UA

### 2.1 Установлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

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

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

## 2.3 Підключення газу

- Усі підключення газу мають здійснюватися лише кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Переконайтеся, що навколо приладу присутня циркуляція повітря.
- Інформація про подачу газу наведена на табличці з технічними даними.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

## 2.4 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.  
Небезпека враження електричним струмом.

### **УВАГА**

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу.

Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією. Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів.

Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.

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

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.

- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не використовуйте суцільну нагрівальну плиту для безпосереднього приготування. Її слід використовувати з відповідним кухонним посудом.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлено прилад.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.

## 2.5 Догляд та очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.
- Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби,

жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.
- Не мийте конфорки в посудомийній машині.

## 2.6 Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовиша шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



## 2.7 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.8 Сервіс

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

## 2.9 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

# 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Розташування приладу



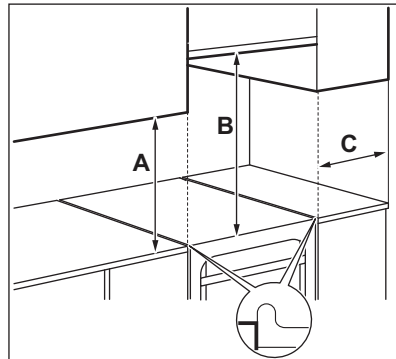
Не слід встановлювати плиту поблизу раковини чи тумби з раковиною. Волога/краплини води можуть проникати між бічною стінкою та тумбою, що з часом може пошкодити фарбу бічної стінки.

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



Щоб верхня кришка могла вільно відкриватися, відстань між приладом і задньою стінкою має складати близько 1 см.

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



### Мінімальна відстань

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

## 3.2 Технічні дані

|              |            |
|--------------|------------|
| Напруга      | 230 В      |
| Частота      | 50 - 60 Гц |
| Клас приладу | 1          |

| Розміри | мм  |
|---------|-----|
| Висота  | 857 |
| Ширина  | 600 |
| Глибина | 600 |

### 3.3 Інші технічні дані

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Категорія приладу: | II2H3B/P         |
| Джерело газу:      | G20 (2H) 20 мбар |

Заміна газу: G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар

### 3.4 Діаметри обвідного клапана

| КОНФОРКА            | Ø ОБВІДНИЙ КЛАПАН 1/100 мм |
|---------------------|----------------------------|
| Допоміжна           | 29                         |
| Середньої швидкості | 32                         |
| Швидка              | 42                         |

### 3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

| КОНФОРКА            | НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Швидка              | 2.9                      | 0.80                    | 119                        |
| Середньої швидкості | 1.85                     | 0.43                    | 96                         |
| Допоміжна           | 0.95                     | 0.35                    | 70                         |

### 3.6 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 30 мбар

| КОНФОРКА            | НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМІНАЛЬНИЙ ПОТІК ГАЗУ г/год |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Швидка              | 3.0                      | 0.72                    | 88                         | 218                          |
| Середньої швидкості | 1.9                      | 0.43                    | 71                         | 138                          |
| Допоміжна           | 0.95                     | 0.35                    | 50                         | 69                           |

### 3.7 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 30 мбар

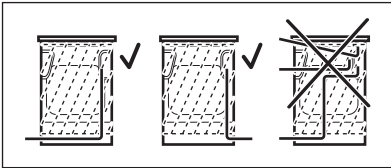
| КОНФОРКА            | НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт | ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм | НОМІНАЛЬНИЙ ПОТІК ГАЗУ г/год |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Швидка              | 2.6                      | 0.63                    | 88                         | 186                          |
| Середньої швидкості | 1.6                      | 0.38                    | 71                         | 114                          |
| Допоміжна           | 0.85                     | 0.31                    | 50                         | 61                           |

### 3.8 Підключення газу

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж підключати газ, від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Закрийте основний клапан подачі газу.

Застосовуйте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга простежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями або не був здавлений.



#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Труба для підключення газу не повинна торкатися частини приладу, зображеної на малюнку.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення монтажу переконайтеся, що з ущільнювачів фітинга кожної труби не витікає газ. Для перевірки ущільнювача використовуйте мильний розчин, а не полум'я.

### 3.9 Підключення гнучких неметалевих труб

Якщо можна легко дістатися до з'єднання, можна використовувати гнучку трубу. Гнучку трубу потрібно щільно закріпити за допомогою затискачів.

При установці завжди використовуйте тримач для труб і прокладку. Гнучку трубу можна застосовувати, коли:

- вона не може нагрітись більше, ніж кімнатна температура, понад 30 °C;
- її довжина не перевищує 1500 мм;
- вона ніде не звужується;
- вона не перекручена й не стиснута;

- вона не торкається гострих країв або кутів;
  - її стан можна легко перевірити. Під час перевірки гнучкої труби переконайтеся, що:
  - немає тріщин, порізів, ознак горіння на двох кінцях і по всій її довжині;
  - матеріал не затверділий і має належну еластичність;
  - затискачі не іржаві;
  - термін придатності не сплив.
- Якщо ви помітили один або більше дефектів, не ремонтуйте трубу, а замініть її.

Вузол подачі газу розташований на задній стороні панелі керування.

### 3.10 Переобладнання на інші типи газу

#### i

Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений спеціаліст.

#### i

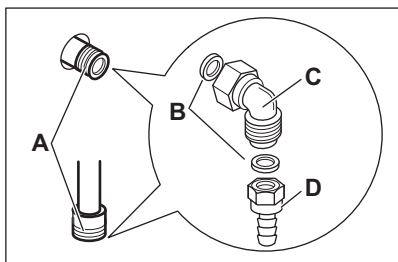
Для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Швидкість подачі газу відповідно змінюється.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від електромережі. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.

#### i

Прилад налаштовано на тип газу за замовчанням. Щоб змінити налаштування, завжди використовуйте ущільнювальну прокладку.

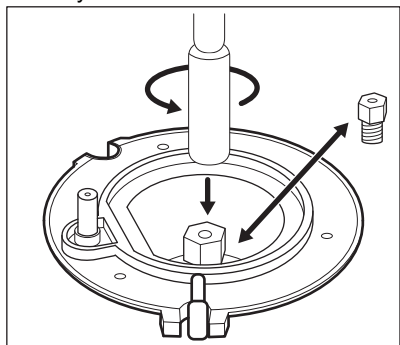


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Регульоване підключення
- D. Труботримач для скрапленого газу

### 3.11 Заміна форсунок варильної поверхні

При зміні типу газу слід замінити форсунки.

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого ключа 7.
4. Замініть форсунки на інші, що відповідають типу використовуваного газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (знаходиться біля труби подачі газу) на нову, вказавши новий тип газу.

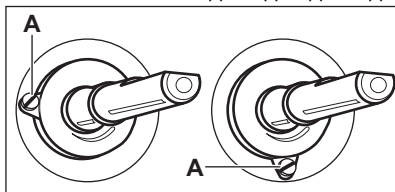


Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску, установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

### 3.12 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
  2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
  3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта А.
- Положення обвідного гвинта А визначається відповідно до моделі.



### Заміна природного газу скрапленням

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

### Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.



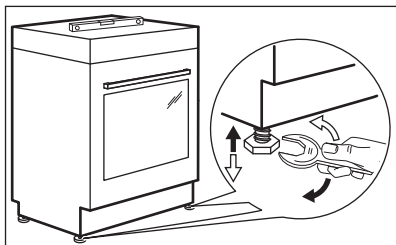
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку.  
Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.

7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

### 3.13 Вирівнювання приладу



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

### 3.14 Захист від перекидання

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

#### **УВАГА**

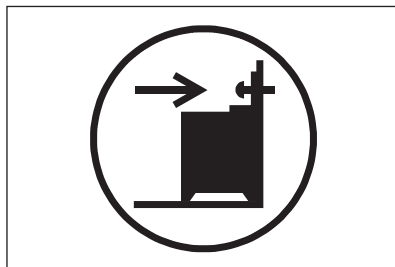
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



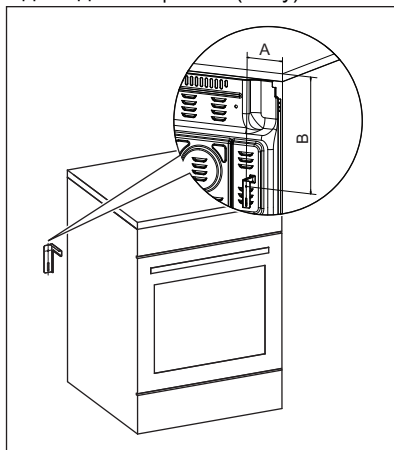
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані В - 393 мм від верхньої поверхні приладу та А-82 мм від бічної поверхні приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердого матеріалу або використайте відповідне зміцнення (стіну).



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

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



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

#### **УВАГА**

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

### 3.15 Підключення до електромережі

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

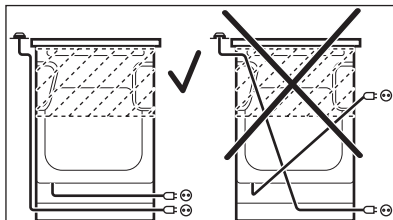
#### Придатні типи кабелів для різних фаз:

| Фаза            | Мінімальний розмір кабелю |
|-----------------|---------------------------|
| 1               | 3x2,5 мм <sup>2</sup>     |
| 3 з нейтральною | 5x0,75 мм <sup>2</sup>    |



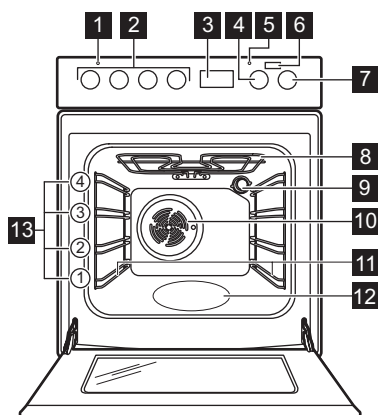
#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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



## 4. ОПИС ВИРОБУ

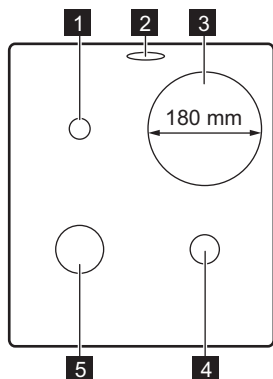
### 4.1 Загальний огляд



- 1 Лампочка/символ/індикатор варильної поверхні

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

### 4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Допоміжна конфорка  
2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)  
3 Зона нагрівання на 1500 Вт

- 4 Конфорка середньої швидкості  
5 Швидка конфорка

### 4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **AirFry деко**  
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
- **Додаткові телескопічні спрямовувачі**  
Для полиць та дек. Їх можна замовити окремо.
- **Шухляда для зберігання**  
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C. Дайте приладу попрацювати 15 хв.
4. Встановіть функцію  , натисніть: SteamBake . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

### 5.2 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

У разі під'єднання приладу до електромережі, а також після припинення електропостачання дисплей автоматично починає блимати.

1. Натисніть кнопку вибору . Засвітиться символ увімкнення таймера.
2. Натискаючи  або , встановіть час доби.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

Щоб змінити час, увімкніть прилад і одночасно натисніть  і  або .

Коли між годинами та хвилинами блимає двокрапка, натисніть  або  для встановлення нового часу.

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Запалювання конфорки варильної поверхні



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Поверніть проти годинникової стрілки ручку варильної поверхні в положення  і натисніть її.
2. Утримуйте регулятор керування натиснутим приблизно 10 секунд, щоб

термопара встигла прогрітися. В іншому разі подача газу припиниться.

3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте регулятор натисненим довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.



У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідну ручку та поверніть її в максимальне положення. Утримуйте регулятор натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітися.

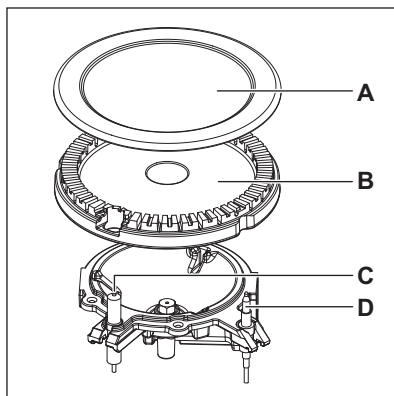


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

## 6.2 Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свічка запалювання
- D. Термопара

## 6.3 Вимкнення конфорки

Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» **0**.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

## 6.4 Налаштування нагрівання для електричної зони нагрівання

| Символи      | Функція              |
|--------------|----------------------|
| <b>0</b>     | Положення «Вимкнено» |
| <b>1 - 6</b> | Ступені нагріву      |



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

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання. Засвітиться індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення «вимкнено».

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

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд

**Електрична плита:**



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

**Газова:**

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю на дві конфорки.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.

### УВАГА

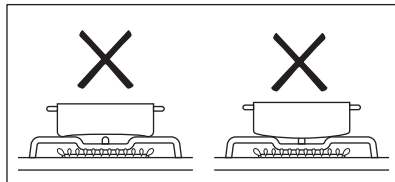
Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.

### УВАГА

Переконайтеся, що каструлі розміщено в центрі конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте посуд з обідком або з випуклим дном на конфорці, оскільки існує високий ризик перекидання.



### 7.2 Діаметри посуду

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.

| Конфорка            | Діаметри посуду (мм)      |
|---------------------|---------------------------|
| Допоміжна           | 120 - 180                 |
| Середньої швидкості | 140–220/240 <sup>1)</sup> |
| Швидка              | 160–220/260 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

### 7.3 Спрощений посібник з приготування для електричних зон нагрівання

| Ступені нагріву | Додаток                                               |
|-----------------|-------------------------------------------------------|
| 1               | Підтримання теплим                                    |
| 2               | Слабке повільне готування                             |
| 3               | Повільне готування                                    |
| 4               | Смаження/підрум'янювання                              |
| 5               | Доведення до кипіння                                  |
| 6               | Доведення до кипіння/швидке смаження/глибоке смаження |

## 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Загальна інформація

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

#### Нержавіюча сталь

- Для чищення країв варильної поверхні з нержавіючої сталі слід використовувати спеціальний очищувач для нержавіючої сталі.
- Посуд з нержавіючої сталі може змінити колір під дією високої температури.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім витріть насухо м'яким матеріалом.

### 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

### 8.3 Чищення електричної варильної поверхні

1. Використовуйте порошок для чищення або мочалку.
2. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого засобу.
3. Нагрійте варильну поверхню до невисокої температури, після чого залиште її просохнути.
4. Щоб підтримувати варильну поверхню в гарному стані, регулярно натирайте її мастилом. Витирайте мастило папером, що поглинає рідину.

### 8.4 Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

### 8.5 Підставки для посуду



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Ноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.

- Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

## 8.6 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки

подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

# 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

- Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.
- Оберіть температуру, обертючи перемикач температури.

Лампочка починає світитися, коли працює духовна шафа.



Для функцій без підігріву не потрібно встановлювати температуру.

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

## 9.2 Запобіжний термостат

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

## 9.3 Функції духової шафи



**Положення «Вимкнено»**  
Духова шафа вимкнена.



**Лампочка духової шафи**  
Увімкнення лампочки без функції готування.



### SteamBake



Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.



### Легке готування з конвекцією

Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.



### Нижній нагрів

Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.



### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



### Великий гриль

Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.



### Турбо-гриль

Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.



### Готування з конвекцією

Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.



#### Волога конвекція

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

Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити.

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

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



#### AirFry / Вентилятор



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

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



#### Розморожування

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

## 9.4 Активація функції: SteamBake

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

Пара, що виходить, може спричинити опіки:

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



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцят духової шафи.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духовишафа холодна.
3. Установіть функцію: SteamBake .
4. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: SteamBake. Починає світитися індикатор.
5. Виберіть температуру, обертаючи перемикач температури.
6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцят духової шафи.



#### УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовишафа гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку SteamBake , поверніть перемикачі функції духової шафи й температури в положення «вимкнено».

Індикатор кнопки SteamBake згасає.

8. Видаліть воду з заглибини камери.

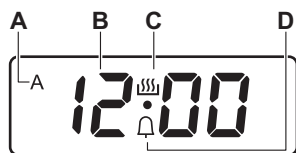


#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

## 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 10.1 Дисплей



- A. Індикатор ТРИВАЛОСТІ
- B. Індикатор часу
- C. Індикатор увімкнення таймера
- D. Індикатор ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

### 10.2 Кнопки

| Кнопка | Функція   | Опис                               |
|--------|-----------|------------------------------------|
| —      | МІНУС     | Встановлення часу.                 |
| ⌚      | ГОДИННИК  | Встановлення функції годинника.    |
| +      | ПЛЮС      | Встановлення часу.                 |
| 👤      | Пара плюс | Для увімкнення функції: SteamBake. |

### 10.3 Таблиця функцій годинника

| Функція годинника |                           | Додаток                                                                                                  |
|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00             | ЧАС ДОБИ                  | Встановлення, зміна або перевірка часу доби.                                                             |
| dur               | ТРИВАЛОСТЬ                | Встановлення тривалості роботи приладу (1 хв. - 10 год.).                                                |
| 🔔                 | ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ | Встановлення часу зворотного відліку (1 хв. - 23 год. 59 хв.). Ця функція не впливає на роботу пристрою. |

### 10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛОСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте ⌚, доки не почне мигтіти **dur**.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛОСТЬ.

Дисплей показує **dur** та символ A.

4. Коли час завершиться, починає блимати **dur** і лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Прилад вимикається автоматично.

5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «Вимкнено».

### 10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натискайте ⌚, доки не почне мигтіти 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час.

3. Коли заданий час закінчиться, лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

## 10.6 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  і .

Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

## 10.7 Змінення звукового сигналу

1. Щоб прослухати поточний звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку .

2. Повторно натискайте  для змінення сигналу.

3. Відпустіть кнопку .

Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал.

4. Зачекайте 5 секунд для автоматичного підтвердження налаштування.



У разі від'єднання приладу від електромережі або припинення електропостачання, для звукового сигналу встановлюється значення за промовчанням.

# 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

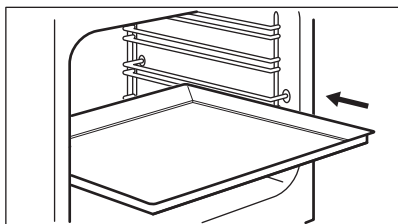
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 11.1 Установлення аксесуарів

### Деко:



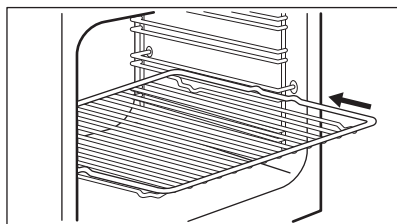
Не засовуйте деко для випічки або глибоке деко щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.



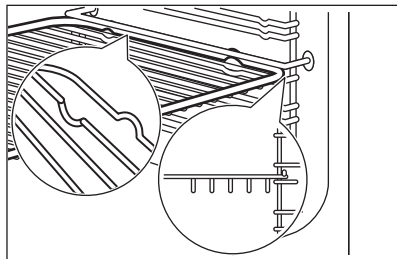
Просуньте деко/глибоку форму між напрямними планками опорних рейок.

Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

### Комбінована решітка:

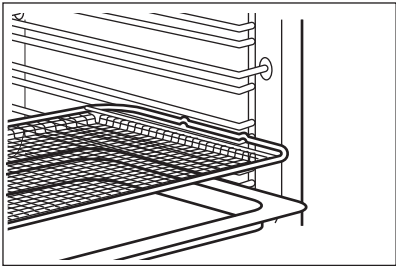


Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.



### Air Fry деко:

Установіть AirFry деко на другому рівні полицки. Установіть деко для випічки або глибоке деко на першому рівні полиці.



## 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

### 12.1 SteamBake



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

Див. розділ «Активація функції: SteamBake»

### Випічка

| Їжа                                                            | Вода в заглибині камери (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полицки | Акcesуари                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|----------|----------------|------------------------------------|
| Білий хліб <sup>1)</sup>                                       | 100                          | 180              | 40 - 50  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Хлібний рулет <sup>1)</sup>                                    | 100                          | 200              | 20 - 25  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца <sup>1)</sup>                                     | 100                          | 230              | 15 - 25  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача <sup>1)</sup>                                           | 150                          | 190              | 20 - 30  | 1              | Використовуйте деко для випікання. |
| Печиво, булочки, круасани <sup>1)</sup>                        | 100                          | 160              | 10 - 20  | 2              | Використовуйте деко для випікання. |
| Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею <sup>1)</sup> | 100                          | 160              | 75 - 90  | 2              | Використовуйте форму для торта.    |

<sup>1)</sup> Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 5 хв.

## Готування заморожених страв

| Їжа                               | Вода в заглибині камери (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень потluckи | Аксесуари                           |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------|----------|-----------------|-------------------------------------|
| Піца, заморожена <sup>1)</sup>    | 150                          | 200              | 15 - 20  | 2               | Використовуйте деко для випікання.  |
| Заморожена лазанья <sup>1)</sup>  | 200                          | 180              | 35 - 50  | 2               | Використовуйте комбіновану решітку. |
| Заморожений круасан <sup>1)</sup> | 100                          | 170              | 20 - 30  | 2               | Використовуйте деко для випікання.  |

<sup>1)</sup> Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

## Доведення страв до готовності

| Їжа           | Вода в заглибині камери (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень потluckи | Аксесуари                          |
|---------------|------------------------------|------------------|----------|-----------------|------------------------------------|
| Білий хліб    | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Хлібний рулет | 100                          | 110              | 10 - 20  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца  | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача        | 100                          | 110              | 10 - 20  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Овочі         | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Рис           | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| Макарони      | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |
| М'ясо         | 100                          | 110              | 15 - 25  | 2               | Використовуйте деко для випікання. |

## Підсмажування

| Їжа                     | Вода в заглибині камери (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень потluckи | Аксесуари                                                |
|-------------------------|------------------------------|------------------|----------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| Запечена свинина        | 200                          | 180              | 65 - 80  | 2               | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Ростбїф, не-просмажений | 200                          | 200              | 45 - 50  | 2               | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |

| Їжа                          | Вода в заглибині камери (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полиць | Аксесуари                                                |
|------------------------------|------------------------------|------------------|----------|---------------|----------------------------------------------------------|
| Ростбіф, помірно просмажений | 200                          | 200              | 50 - 55  | 2             | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Ростбіф, добре просмажений   | 200                          | 200              | 55 - 60  | 2             | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Курка, половинна             | 200                          | 210              | 50 - 60  | 2             | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Курка, ціла                  | 200                          | 210              | 60 - 80  | 2             | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Смажена індичка              | 200                          | 200              | 70 - 90  | 2             | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |

## 12.2 Волога конвекція

| Їжа                                | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полиць | Аксесуари                                          |
|------------------------------------|------------------|----------|---------------|----------------------------------------------------|
| <b>Хліб і піца</b>                 |                  |          |               |                                                    |
| Булочки                            | 190              | 25 - 30  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Хлібний рулет                      | 200              | 40 - 45  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Заморожена піца 350 г              | 190              | 25 - 35  | 2             | комбінована решітка                                |
| <b>Торти на деку для випікання</b> |                  |          |               |                                                    |
| Рулет із джемом                    | 180              | 20 - 30  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Брауні                             | 180              | 35 - 45  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Торти в формі</b>               |                  |          |               |                                                    |
| Суфле                              | 210              | 35 - 45  | 2             | шість керамічних формочок на решітці               |
| Бісквітні коржі                    | 180              | 25 - 35  | 2             | форма для коржа на решітці                         |
| Бісквіт                            | 150              | 35 - 45  | 2             | форма для торта на решітці                         |
| <b>Риба</b>                        |                  |          |               |                                                    |
| Риба в мішечках 300 г              | 180              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |

| Їжа                         | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полиці | Аксесуари                                          |
|-----------------------------|------------------|----------|---------------|----------------------------------------------------|
| Ціла риба 200 г             | 180              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Рибне філе 300 г            | 180              | 30 - 40  | 2             | деко для піци на решітці                           |
| <b>М'ясо</b>                |                  |          |               |                                                    |
| М'ясо в мішечку 250 г       | 200              | 35 - 45  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| М'ясні шашлички 500 г       | 200              | 30 - 40  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Невеликі тістечка</b>    |                  |          |               |                                                    |
| Печиво                      | 170              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Макарони                    | 170              | 40 - 50  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Мафіни                      | 180              | 30 - 40  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Пікантний крекер            | 160              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Печиво з пісочного тіста    | 140              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Тарталетки                  | 170              | 20 - 30  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Вегетаріанський</b>      |                  |          |               |                                                    |
| Мікс овочів у мішечку 400 г | 200              | 20 - 30  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |
| Омлет                       | 200              | 30 - 40  | 2             | деко для піци на решітці                           |
| Овочі на деку 700 г         | 190              | 25 - 35  | 2             | деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження |

## 12.3 AirFry

### Випічка

| Страва                                | Кількість    | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|---------------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Круасан, заморожений                  | прибл. 350 г | 180 - 220        | 15 - 30  | 2                |
| Випічка з листового тіста, заморожена | прибл. 400 г | 180 - 220        | 15 - 35  | 2                |
| Випічка з листового тіста, свіжа      | прибл. 300 г | 180 - 220        | 15 - 35  | 2                |
| Піца, заморожена                      | прибл. 340 г | 180 - 220        | 20 - 35  | 2                |

## Картопляні вироби

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

## Свіжі овочі

| Страва                         | Кількість    | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|--------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Скибочки цукіні, <sup>1)</sup> | прибл. 500 г | 180 - 220        | 25 - 35  | 2                |

<sup>1)</sup> додайте 1 чайна ложка оливкової олії для уникнення прилипання

## Інше

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

## 12.4 Інформація для дослідницьких установ

| Їжа                                                       | Функція                | Температура (°C) | Аксесуари           | Рівень полицки | Час (хв) |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|------------------|---------------------|----------------|----------|
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                       | Традиційне готування   | 160              | деко для випічки    | 3              | 20 - 30  |
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                       | Готування з конвекцією | 150              | деко для випічки    | 3              | 20 - 30  |
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                       | Вентилятор             | 160              | деко для випічки    | 1 + 3          | 30 - 40  |
| Яблучний пиріг (2 форми Ø20 см, розташовані по діагоналі) | Традиційне готування   | 190              | комбінована решітка | 1              | 65 - 75  |
| Яблучний пиріг (2 форми Ø20 см, розташовані по діагоналі) | Готування з конвекцією | 180              | комбінована решітка | 2              | 70 - 80  |

| Їжа                                             | Функція                | Температура (°C) | Акcesуари                                       | Рівень полицки | Час (хв)                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|
| Нежирний бісквіт                                | Традиційне готування   | 180              | комбінована решітка                             | 2              | 20 - 30                                         |
| Нежирний бісквіт                                | Готування з конвекцією | 160              | комбінована решітка                             | 2              | 25 - 35                                         |
| Нежирний бісквіт                                | Вентилятор             | 170              | комбінована решітка                             | 1 + 3          | 30 - 40                                         |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби | Традиційне готування   | 140              | деко для випічки                                | 3              | 15 - 30                                         |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби | Готування з конвекцією | 140              | деко для випічки                                | 3              | 20 - 30                                         |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби | Вентилятор             | 140              | деко для випічки                                | 1 + 3          | 15 - 30                                         |
| Тост                                            | Великий гриль          | 250              | комбінована решітка                             | 3              | 5 - 10                                          |
| Бургер із яловичини <sup>1)</sup>               | Турбо-гриль            | 250              | комбінована решітка або деко для гриля/смаження | 3              | 15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні |

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

## 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Примітки щодо чищення

Очистьте передню стінку духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте

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

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Акcesуари з антипригарним покриттям та деко AirFry забороняється мити з використанням абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

### 13.2 Очищення AirFry дека

1. Встановіть AirFry деко на деко для випічки.
2. Налийте гарячу воду з миючим засобом і залиште для замочування.
3. Очистіть AirFry деко за допомогою губки або щітки для видалення залишків.

Можна також мити в посудомийній машині.

### 13.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

### 13.4 Очищення заглибини камери

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



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

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

### 13.5 Знімання опор полицок

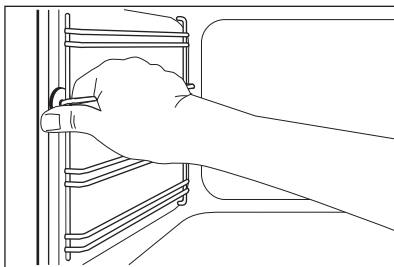
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



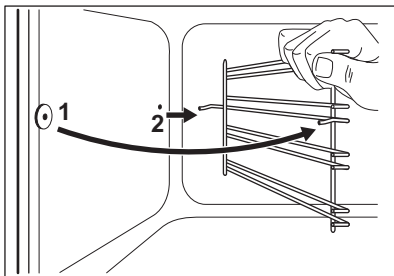
#### УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

### 13.6 Очищення дверцят духової шафи

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



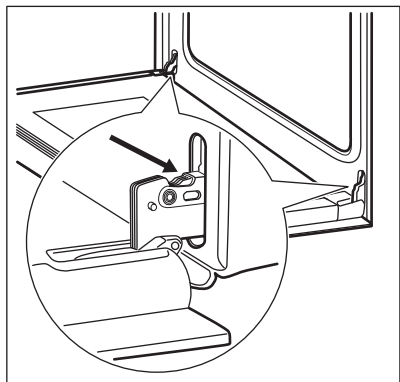
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



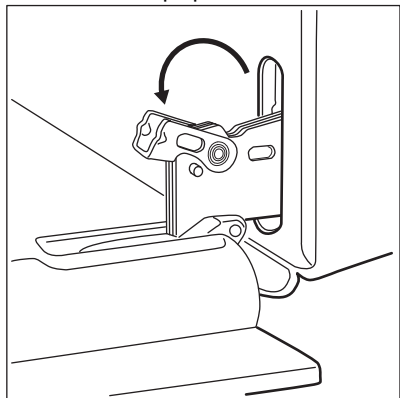
#### УВАГА

Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.

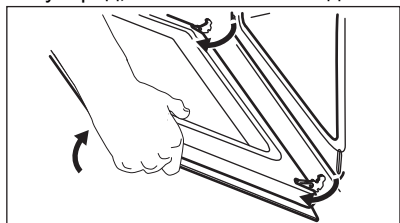
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



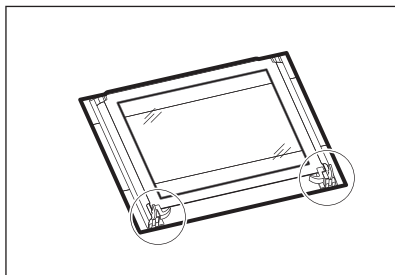
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



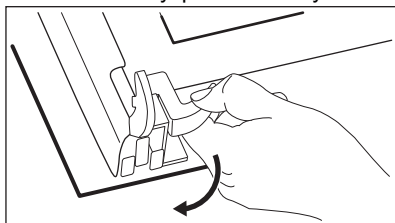
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



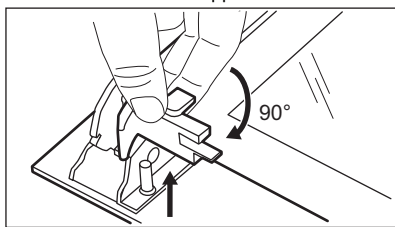
4. Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



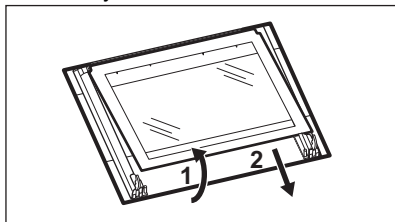
5. Послабте систему блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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



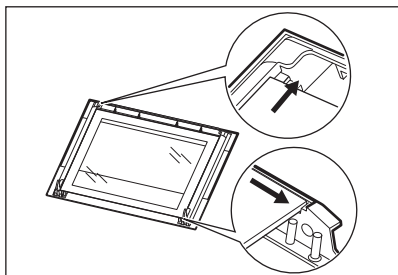
7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після завершення миття установіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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



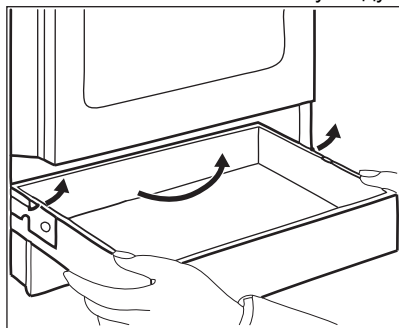
### 13.7 Виймання шухляди

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



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

### 13.8 Заміна лампи

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

#### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

## 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 14.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема                                                     | Можлива причина                                                       | Спосіб вирішення                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не вдається активувати прилад.                               | Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.     | Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.                                                                     |
|                                                              | Запобіжник перегорів.                                                 | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Варильна поверхня не вмикається або не працює.               | Запобіжник перегорів.                                                 | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.                                       |
| Не спрацьовує генератор іскри.                               | Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.                                                  |
|                                                              | Запобіжник перегорів.                                                 | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
|                                                              | Кришку та корону конфорки розміщено неправильно.                      | Виправте положення конфорки й корони.                                                                                                    |
| Полум'я згасає одразу після запалювання.                     | Термопара недостатньо нагрівається.                                   | Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд.                                                               |
| Кільце полум'я нерівномірне.                                 | Корона конфорки забита залишками їжі.                                 | Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.                                                                       |
| Конфорки не працюють.                                        | Подача газу відсутня.                                                 | Перевірте підключення газу.                                                                                                              |
| Колір полум'я помаранчевий або жовтий.                       |                                                                       | У деяких частинах конфорки полум'я може виглядати помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.                                           |
| Духова шафа не нагрівається.                                 | Духова шафа вимкнена.                                                 | Увімкніть духову шафу.                                                                                                                   |
|                                                              | Не встановлено потрібні налаштування.                                 | Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.                                                                                    |
|                                                              | Годинник не встановлено.                                              | Налаштуйте годинник                                                                                                                      |
| Лампочка не світиться.                                       | Лампа несправна.                                                      | Замініть лампу.                                                                                                                          |
| На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.       | Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.                       | Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.                                                                       |
| Страва готується занадто довго або готується занадто швидко. | Температура занадто висока або занадто низька.                        | За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.                                                         |

| Проблема                                                                           | Можлива причина                                                              | Спосіб вирішення                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплеї духової шафи відображається «0:00» і "LED".                             | Була припинена подача електроенергії.                                        | Скиньте налаштування годинника.                                                                                                                                             |
| Неефективне використання функції: SteamBake.                                       | Ви не активували функцію SteamBake.                                          | Див. розділ «Активація функції: SteamBake».                                                                                                                                 |
|                                                                                    | Ви не заповнили заглибину камери водою.                                      | Див. розділ «Активація функції: SteamBake».                                                                                                                                 |
|                                                                                    | Ви неправильно активували функцію SteamBake за допомогою кнопки «Пара плюс». | Див. розділ «Активація функції: SteamBake».                                                                                                                                 |
| Ви бажаєте активувати функцію SteamBake, але світиться індикатор кнопки SteamBake. | Працює функція SteamBake.                                                    | Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції SteamBake.                     |
| Вода у заглибині камери не кипить.                                                 | Температура занадто низька.                                                  | Встановіть температуру не менше 110 °C.<br>Див. розділ «Духова шафа — поради та рекомендації».                                                                              |
| Вода витікає із заглибини камери.                                                  | Забагато води у заглибині камери.                                            | Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. відповідну процедуру. |

## 14.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

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

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

|                             |                                              |
|-----------------------------|----------------------------------------------|
| Ідентифікатор моделі        | LKM660200X                                   |
| Тип варильної поверхні      | Варильна поверхня всередині автономної плити |
| Кількість зон для готування | 1                                            |

|                                                                                                                                 |                                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Технологія підігріву                                                                                                            | Суцільна конфорка                   |                     |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø)                                                                                           | Задня права                         | 18.0 см             |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)                                                      | Задня права                         | 194.9 Вт•год/кг     |
| Кількість газових конфорок                                                                                                      | 3                                   |                     |
| Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)                                                                      | Задня ліва — допоміжна              | не застосовується % |
|                                                                                                                                 | Передня права — середньої швидкості | 55.0 %              |
|                                                                                                                                 | Передня ліва — швидка               | 55.7 %              |
| Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)                                                                      | 55.4 %                              |                     |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)                                                                 | 194.9 Вт•год/кг                     |                     |
| IEC/EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування. Частина 2: Варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності. |                                     |                     |
| EN 30-2-1: Газові побутові пристрої для готування. Частина 2-1: Раціональне використання енергії — загальна інформація.         |                                     |                     |

## 15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

### Електричні зони нагрівання:

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташовуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

### Газові конфорки:

- Перед використанням переконайтеся, що конфорки й решітку встановлено правильно.
- Діаметр дна посуду має відповідати розміру конфорки.
- Поставте посуд безпосередньо на конфорку, рівно в центрі.
- Коли рідина почне кипіти, збавте вогонь, щоб зменшити інтенсивність кипіння до мінімуму.
- Якщо можливо, використовуйте каструлю-скороварку. Див. посібник користувача з комплекту поставки.

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

|                                                                                              |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Назва постачальника                                                                          | Electrolux                             |
| Ідентифікатор моделі                                                                         | LKM660200X 943005327                   |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 94.9                                   |
| Клас енергоефективності                                                                      | A                                      |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.84 кВт•год/цикл                      |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.75 кВт•год/цикл                      |
| Кількість камер                                                                              | 1                                      |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія                         |
| Гучність                                                                                     | 58 л                                   |
| Тип духової шафи                                                                             | Духова шафа всередині автономної плити |
| Маса                                                                                         | 39.0 кг                                |

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

15.4 Духова шафа — енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

**Готування з використанням вентилятора**  
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

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

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

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

**Волога конвекція**  
Функція, призначена для збереження енергії під час готування. Для отримання додаткової інформації див. розділ

«Прилад — Щоденне користування»,  
«Функції приладу».

**15.5 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання**

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

**16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

