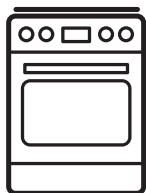




Electrolux



electrolux.com/register



LKG504010X

RU Инструкция по эксплуатации | **Кухонная плита**

2

UK Інструкція | **Плита**

33



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



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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	17
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	17
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	18
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	19
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА.....	20
9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	21
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24
11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	24
12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	24
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА.....	26
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	28
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	30
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	32

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими,

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

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

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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 необходимо заземлить.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Подключение к газовой магистрали



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании газового баллона установите его на горизонтальную плоскую поверхность (газовый вентиль должен быть сверху).

- Подключение газа может выполнять только квалифицированный специалист.

- 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 выполнение требований по достаточному 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 в качестве столешницы.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы;
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора алюминиевую фольгу.
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из

максимального в минимальное положение.

- Не устанавливайте на горелку рассекаТЕЛЬ пламени.

2.5 Уход и очистка

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение

 ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. УСТАНОВКА

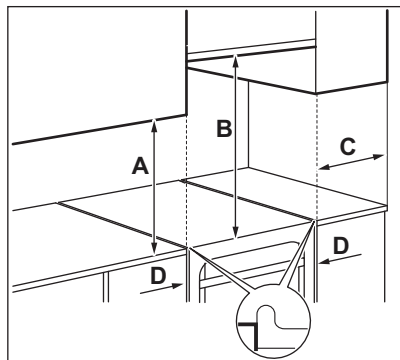
⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Место установки прибора

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

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

Размеры	мм
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50–60 Гц
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

3.3 Прочие технические данные

Категория прибора:	II2H3B/P II2E+3+
--------------------	---------------------

Эталонный газ:	G20 (2H) 20 мбар G20/G25 (2E+) 20/25 мбар
Газ-заменитель:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G30/G31 (3+) 28-30/37 мбар

3.4 Диаметры обводного клапана

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Вспомогательная	29

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Ускоренная	32
Быстрая	42
Духовой шкаф	44

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
Духовой шкаф	2,1	0,90	104 о

3.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G25 25 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Быстрая	2,75	0,72	119
Ускоренная	1,75	0,43	96
Вспомогательная	0,9	0,35	70
Духовой шкаф	1,9	0,9	104 о

3.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 28–30 мбар 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
Духовой шкаф	2,1	0,90	71	153

3.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	2,6	0,63	88	186
Ускоренная	1,6	0,38	71	114
Вспомогатель- ная	0,85	0,31	50	61
Духовой шкаф	1,8	0,78	71	129

3.9 Газовые горелки для сжиженного газа G31 37 мбар

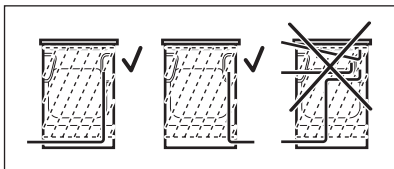
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА г/час
Быстрая	2,8	0,72	88	200
Ускоренная	1,8	0,43	71	129
Вспомогатель- ная	0,9	0,35	50	64
Духовой шкаф	2,1	0,9	71	150

3.10 Подключение к газовой магистрали

⚠ 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.

3.11 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.

3.12 Регулировка на различные типы газа



Регулировку на различные типы газа должен выполнять только уполномоченное лицо.



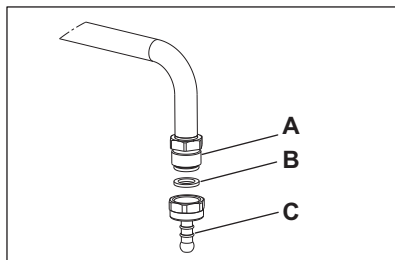
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих форсунок. Расход газа регулируется в соответствии с требованиями.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой форсунок убедитесь, что ручки подачи газа находятся в положении «Выключено». Отключите прибор от электросети. Дайте прибору остыть. Существует риск получения травмы.



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

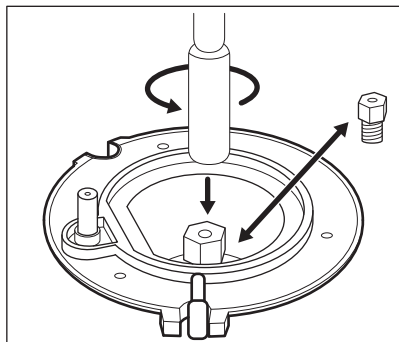


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для духового шкафа).
- B.** Прокладка
- C.** Держатель трубы сжиженного газа

3.13 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. Для замены 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.

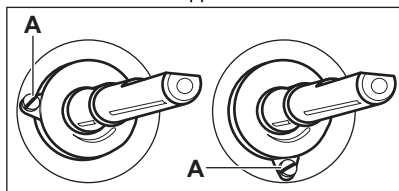


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

3.14 Регулировка минимального уровня газа на горелке варочной панели

1. Отключите прибор от сети электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. При отсутствии доступа к винту обводного клапана снимите панель управления перед началом регулировки.
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.



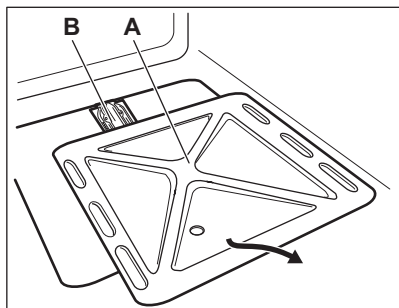
ВНИМАНИЕ!

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

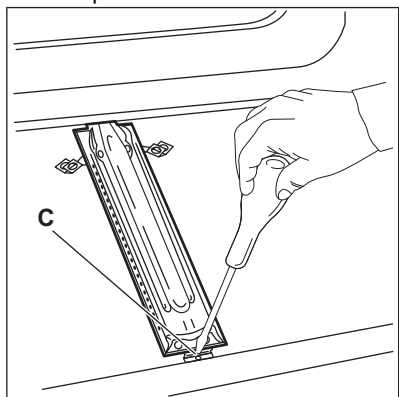
4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого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

3.15 Замена форсунки духового шкафа

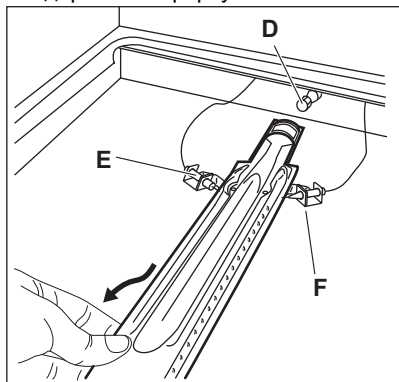
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа «А», чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа «В».



2. Открутите винт «С», который удерживает газовую горелку духового шкафа.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки «D».



4. Медленно сдвиньте ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу разъема

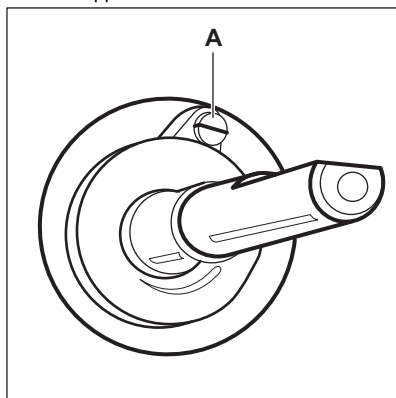
свечи зажигания «F» и проводника термопары «E».

5. С помощью торцевого ключа на 7 мм открутите и снимите форсунку горелки «D», а затем замените ее на другую. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа.

3.16 Регулировка минимального уровня газа на горелке духового шкафа

1. Отключите прибор от сети электропитания.
 2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа. При отсутствии доступа к винту обводного клапана снимите панель управления перед началом регулировки.
 3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А.
- Модель определяет положение винта обводного клапана А.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите на место ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

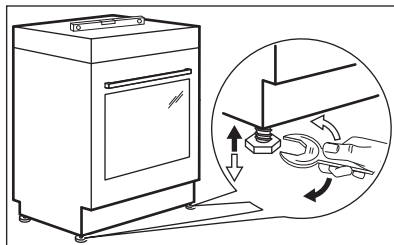
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

4. Зажгите горелку.
См. Главу «Духовой шкаф – ежедневное использование».
5. Установите ручку выбора режима духового шкафа на минимальную отметку.
6. Снова снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите на место ручку выбора режимов духового шкафа.
9. Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
10. Быстро переведите ручку выбора режимов духового шкафа с положения максимальной подачи газа в минимальное положение.

Регулировка пламени. Убедитесь, что пламя не гаснет при повороте ручки из положения максимальной подачи газа в минимальное положение. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. Если пламя погасло, произведите повторную настройку горелки духового шкафа.

3.17 Выравнивание прибора



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

3.18 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.

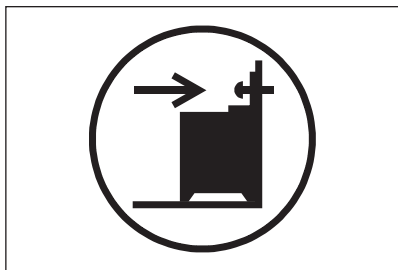


Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

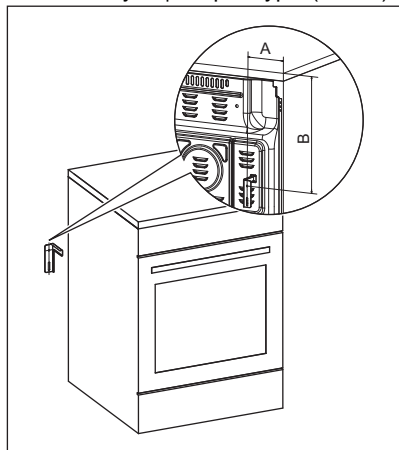
Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

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



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем

ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

3.19 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

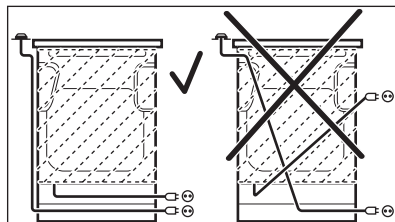
Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилок. Соединительная клемма расположена за задней панелью.



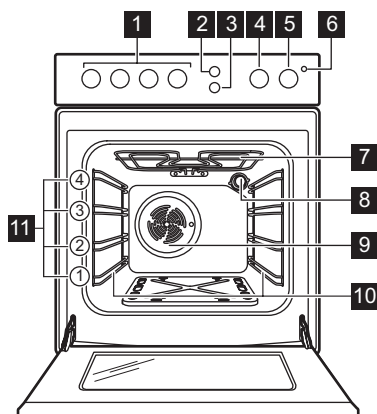
ВНИМАНИЕ!

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



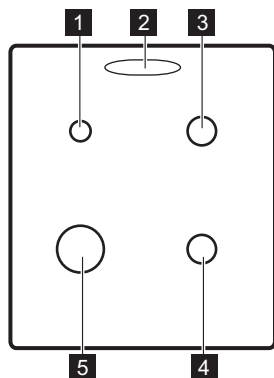
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка лампы освещения
- 3 Кнопка вентилятора
- 4 Ручка таймера
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Индикатор гриля
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная опора противня
- 11 Положения противня

4.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Маленькая горелка
- 2 Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 4 Горелка для ускоренного приготовления
- 5 Большая горелка

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Предварительный разогрев

Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы выжечь остатки жира.

1. Установите максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 20 минут.
3. Установите функцию  и максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210 °C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.



ВНИМАНИЕ!

Принадлежности могут нагреться сильнее обычного.

Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Это нормально.

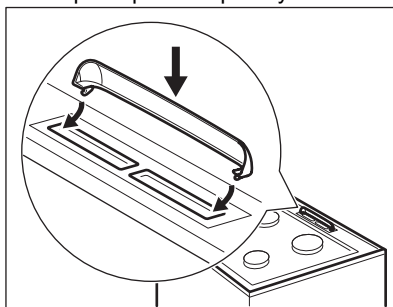
Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством, чтобы очистить камеру духового шкафа.

5.3 Установка крышки отверстия для выпуска пара

Крышка отверстия для выпуска пара используется для сбора конденсата, образующегося во время работы духового шкафа.

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



6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Розжиг горелки варочной панели



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



ВНИМАНИЕ!

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

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.
2. Удерживайте ручку варочной панели нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы

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 рассекателя и крышки горелки.



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

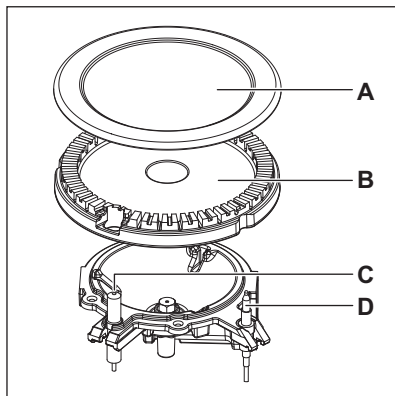


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



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

6.2 Обзор горелки



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

6.3 Выключение горелки

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.

ВНИМАНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

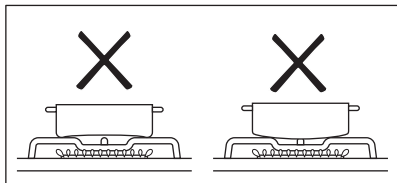
Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ!

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



7.2 Диаметры посуды

ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

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

¹⁾ При использовании на варочной поверхности одного предмета посуды.

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.

- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и

соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.

- **Удаляйте после того, как варочная панель достаточно остынет:** известковый налет, следы испарений воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

8.3 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.

8.4 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.

8.5 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 Режимы духового шкафа

0

Положение выключения
Духовой шкаф выключен.

1 – 8

Настройки нагрева

1)

Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа.



Гриль

Приготовление тонких кусков продуктов на гриле в центре решетки. Приготовление тостов.



Максимальная температура для этой функции составляет 210 °C.

**Лампа освещения духового шкафа**

Освещение камеры духового шкафа. Чтобы использовать эту функцию, нажмите кнопку лампы.

**Вентилятор духового шкафа**

Размораживание замороженных продуктов.

Для включения функции поверните ручку управления духовым шкафом в положение «Выключено» и нажмите кнопку вентилятора.

Для использования вентилятора в сочетании с газовой горелкой духового шкафа зажгите газовый духовой шкаф и нажмите кнопку вентилятора.

- 1 – **Многофункциональный режим — газ**
82) Одновременное приготовление нескольких различных блюд. Приготовление домашних сиропов, подсушивание грибов или фруктов.



Для включения функции выберите уровень нагрева духового шкафа и нажмите кнопку включения вентилятора.

Для включения функции выберите уровень нагрева духового шкафа и нажмите кнопку включения вентилятора.

**Турбогриль**

Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Приготовление крупных кусков мяса.

Для включения функции поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение «Гриль» и нажмите кнопку включения вентилятора.

- 1) 1 – 140°C, 2 – 155°C, 3 – 170°C, 4 – 190°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

- 2) 1 – 135°C, 2 – 145°C, 3 – 160°C, 4 – 175°C, 5 – 190°C, 6 – 205°C, 7 – 225°C, 8 – 240°C

9.2 Розжиг газовой горелки духового шкафа

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.


Предохранительное устройство духового шкафа:

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

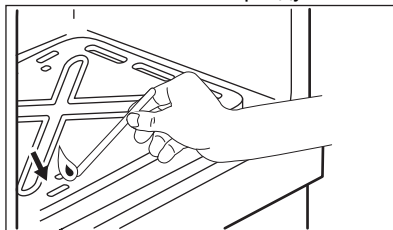
1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение максимального нагрева и нажмите на нее для розжига.
3. Удерживайте ручку выбора режимов духового шкафа нажатой в течение 15 или менее секунд, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.

9.3 Ручное зажигание газовой горелки духового шкафа

При отсутствии электропитания горелку можно зажечь без использования электрического устройства.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. Одновременно нажмите на ручку выбора режимов духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимального потока газа.
4. Когда пламя загорится, удерживайте ручку выбора режимов духового шкафа в положении максимального потока газа около 15 секунд, чтобы термопара нагрелась. .



Не держите ручку выбора режимов духового шкафа нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорается в течение 15 секунд, отпустите ручку выбора режимов духового шкафа, переведите ее в положение «Выключено», откройте дверцу и попробуйте снова зажечь горелку, подождав не менее 1 минуты.

9.4 После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку выбора режимов духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, задав нужную мощность нагрева.

Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.

9.5 Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение 0.

9.6 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.

9.7 Малый гриль



ВНИМАНИЕ!

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.



Одновременное использование электрического гриля и газового духового шкафа не рекомендуется.

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой стрелке в положение

2. Выберите уровень противня в соответствии с толщиной приготавливаемого продукта. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени – дальше от него.
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную в противне, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно в сотейник.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Для выключения данной функции поверните ручку в положение «Выкл».

9.8 Индикатор функции гриля

Индикатор гриля загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, отражая изменения температуры.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Таймер

Используется для настройки обратного отсчета.



Данная функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем переведите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



ВНИМАНИЕ!

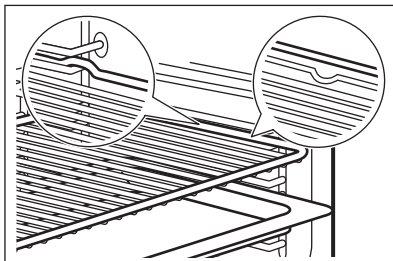
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Установка принадлежностей

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



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



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

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

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

12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

12.1 Таблицы приготовления

Продукт / блюдо (согласно IEC 60350-1).	Время предварительного разогрева (мин)	Положение регулятора термостата при приготовлении с вентилятором	Гриль с конвекцией	Время приготовления (мин)	Положение противня	Аксессуары
Выпечка в формах						
Бисквит «Маде-ра»	10	4–5		70–80	3	противень на решетке
Торт с большим количеством фруктов	10	3		95–115	3	противень на решетке
Бисквитный торт	10	3		25–35	3	2 формы на решетке, размещенные по диагонали
Румынский бисквитный пирог — традиционный	10	4		30–40	3	2 противня на решетке
Пицца						
Пицца	10	5–6		20–30	3	эмалированный противень
Киш Лоран	10	5–6		35–50	3	противень на решетке
Блюдо						
Лазанья	10	4		30–45	3	противень Ругех на решетке
Запеченные макароны	10	4		40–50	3	противень Ругех на решетке
Мясо						
Форель	10	7		25–40 ¹⁾	3	решетка и противень на уровне 2
Цыпленок	10	8		65–75 ¹⁾	3	решетка и противень на уровне 2
Жареная свинина	10	4		55–65 ¹⁾	2	эмалированный противень
Половина цыпленка	10		Гриль включен	55–65 ¹⁾	3	решетка и противень на уровне 2
Выпечка на противне						
Швейцарский рулет	10	2–3		15–25	3	эмалированный противень

Продукт / блюдо (согласно IEC 60350-1).	Время предва- ритель- ного ра- зогрева (мин)	Положе- ние ре- гулято- ра тер- мостата при при- готовле- нии с венти- лятором	Гриль с конвек- цией	Время при- готовления (мин)	Поло- жение проти- вня	Аксессуары
Крестьянский хлеб	10	4–5		50–65	3	эмалированный проти- вень
Шведские булоч- ки	10	5		10–20	3	эмалированный проти- вень
Плоский пирог	10	2–3		20–30	3	эмалированный проти- вень
Безе	10	1		55–65	3	эмалированный проти- вень

1) Переворачивайте по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Примечания по очистке



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Соблюдайте осторожность при очистке прибора. Пользуйтесь подходящими перчатками.

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию. При использовании противня для гриля риск увеличивается.

После каждого использования очищайте все аксессуары и давайте им высохнуть.

Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели.

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

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

13.3 Снятие направляющих для противней

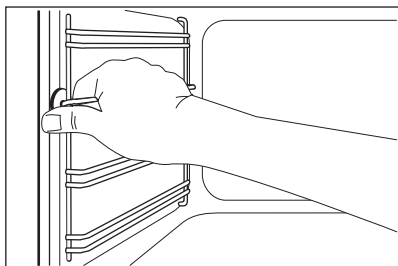
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



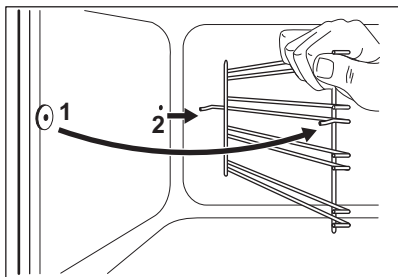
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

13.4 Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

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

1. Установите температуру в 250 °C и дайте духовому шкафу поработать в течение 1 часа.
2. Выключите духовой шкаф.
3. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

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

13.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

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



ВНИМАНИЕ!

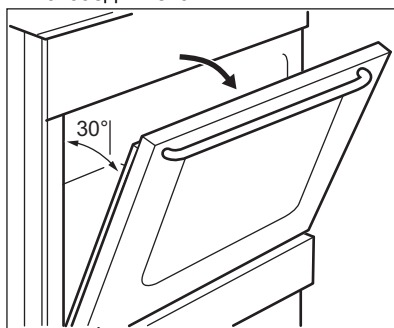
Во время очистки оставьте дверцу духового шкафа слегка приоткрытой. Если открыть ее полностью, она может случайно захлопнуться с вероятным повреждением.



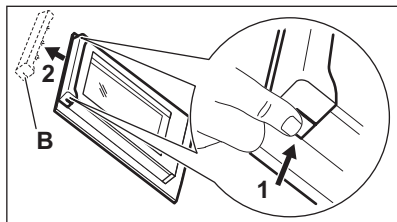
ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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



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



3. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.

⚠ ВНИМАНИЕ!

В процессе снятия стеклянных панелей дверца духового шкафа закрывается.

4. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей дверцы и потяните их вверх одну за другой.
5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

13.6 Выдвижной ящик

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не кладите продукты в выдвижной ящик.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Выдвижной ящик под духовым шкафом можно вынуть для очистки.

Извлечение выдвижного ящика:

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

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

13.7 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу 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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
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.
Прибор издает звуки.		Ряд металлических деталей прибора незначительно увеличивается и уменьшается в размерах при нагреве или охлаждении. Шум — нормальное явление.
Пламя оранжевого или желтого цвета.		В некоторых зонах горелки пламя может выглядеть оранжевым или желтым. Это нормально.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Зажгите горелку духового шкафа.
	Необходимые настройки не заданы.	Убедитесь, что настройки верны.
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.

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)

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии согласно регламенту (ЕС) № 66/2014

Модель	LKG504010X	
Тип варочной панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Технология нагрева	Газ	
Количество газовых горелок	4	
Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)	Задняя левая – маленькая	неприменимо %
	Задняя правая – средняя	55.3 %
	Передняя правая – средняя	55.3 %
	Передняя левая – большая	55.5 %
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		55.4 %

Прибор протестирован согласно: EN 30-2-1.

15.2 Варочная панель — Энергосбережение

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

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

- Перед 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 скороварку. См. руководство пользователя.

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	LKG504010X 943003587
Индекс энергоэффективности	95.9
Класс энергетической эффективности	A

Потребление энергии в стандартном режиме	1.61 кВт·ч/цикл 5.79 МДж/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	1.91 кВт·ч/цикл 6.88 МДж/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Газ
Объем камеры (V)	57 л
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса	38.0 кг
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 15181.	

15.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

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

Сохранение блюд теплыми

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения блюд теплыми.

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

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

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

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	33
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	36
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	39
4. ОПИС ВИРОБУ.....	47
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	47
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	48
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	49
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	50
9. ДУХОВА ШАФА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	51
10. ДУХОВА ШАФА — ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	53
11. ДУХОВА ШАФА — ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	53
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	54
13. ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	55
14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	58
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	59
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	61

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полочки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- **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 інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями,

щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.

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

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.

- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до мережі.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоків струму на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Підключення газу:

УВАГА

При використанні газового балона завжди тримайте його на плоскій горизонтальній поверхні (газовий вентиль повинен бути вгорі).

- Газ може підключати тільки кваліфікований фахівець.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Переконайтеся, що навколо приладу присутня циркуляція повітря.
- Інформацію щодо подачі газу можна знайти в таблиці з технічними даними.

- Даний прилад не підключений до пристрою відведення продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтесь 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 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.

- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Унаслідок вивільнення парів під час нагрівання жирів та олії до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, за якої ця олія застосовувалася при першому приготуванні.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- 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 конфорки.
- 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 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.

2.7 Сервіс

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

2.8 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 Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



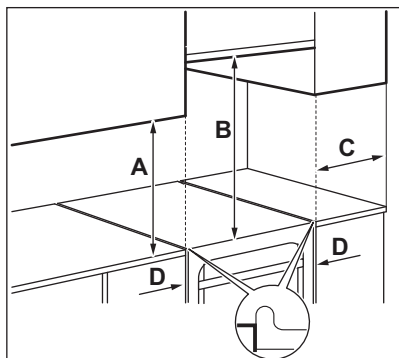
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Розташування приладу

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

Мінімальні допуски встановлення приладу наведені у таблиці.



Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50–60 Гц

Клас приладу	1
--------------	---

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Глибина	600

3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	II2H3B/P II2E+3+
Первинний газ:	G20 (2H) 20 мбар G20/G25 (2E+) 20/25 мбар
Газ-замінник:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G30/G31 (3+) 28-30/37 мбар

3.4 Діаметри обвідного клапана

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНИЙ КЛАПАН 1/100 мм
Допоміжна	29
Середньої швидкості	32
Швидка	42
Духова шафа	44

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
Духова шафа	2,1	0,90	104 о

3.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G25 25 мбар

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	2,75	0,72	119
Середньої швидкості	1,75	0,43	96

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУН- КИ 1/100 мм
Допоміжна	0,9	0,35	70
Духова шафа	1,9	0,9	104 о

3.7 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 28-30 мбар 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
Духова шафа	2,1	0,90	71	153

3.8 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
Духова шафа	1,8	0,78	71	129

3.9 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 37 мбар

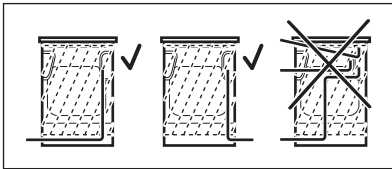
КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНИЙ ПОТІК ГАЗУ г/год
Швидка	2,8	0,72	88	200
Середньої швидкості	1,8	0,43	71	129
Допоміжна	0,9	0,35	50	64
Духова шафа	2,1	0,9	71	150

3.10 Підключення газу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням газу від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Закрийте головний газовий кран.

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.

3.11 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.

3.12 Переобладнання на інші типи газу



Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений фахівець.



Прилад, налаштований на використання природного газу, можна перевести на скраплений газ. Для цього необхідно замінити форсунки. Швидкість подачі газу відповідно змінюється.

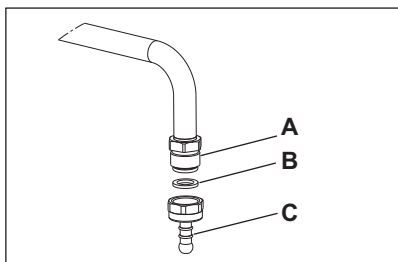


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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

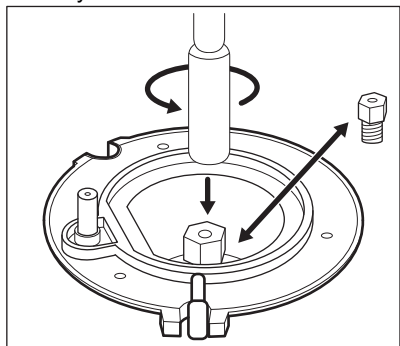


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Труботримач для скрапленого газу

3.13 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.



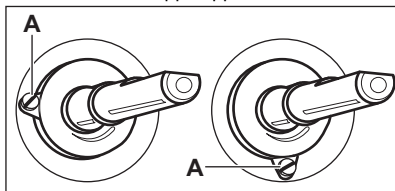
Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску,

установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

3.14 Регулювання мінімального рівня газу на конфорці варильної поверхні

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Зніміть ручку варильної поверхні. За відсутності доступу до гвинта обвідного клапана перед початком регулювання треба зняти панель керування.
3. Тонкою викруткою з плоским шліцем відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана A. Положення гвинта обвідного клапана A залежить від моделі.



Заміна природного газу скрапленим

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

Перехід із скрапленого газу на природний газ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

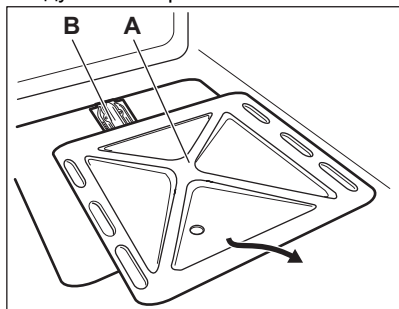
Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

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.

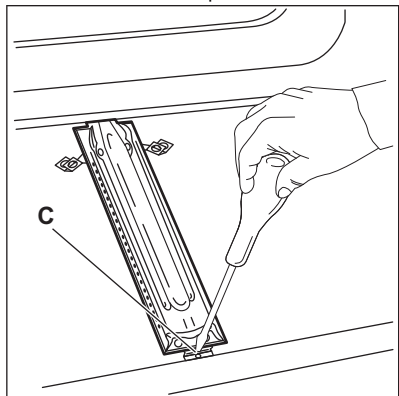
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

3.15 Заміна інжектора духової шафи

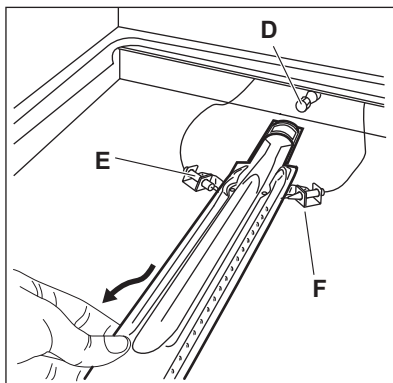
1. Зніміть дно камери духової шафи А, щоб отримати доступ до пальника духової шафи В.



2. Відкрутіть гвинт С, який тримає пальник на місці.



3. Обережно зніміть пальник з тримача інжектора D.



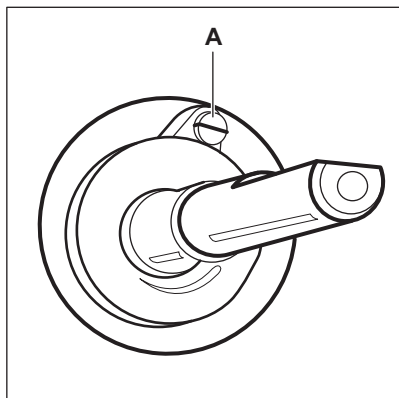
4. Повільно перемістіть його ліворуч. Переконайтеся, що втулка пальника залишається на мундштуці пальника. Не допускайте натягнення проводу, що йде до з'єднувача F свічки запалювання та провідника E термопари.
5. Відкрутіть інжектор D пальника торцевим ключем на 7 мм і замініть його.

Зберіть пальник у зворотній послідовності.

Замініть наклейку типу газу, розміщену біля вузла подачі газу, на наклейку, пов'язану з новим типом газу.

3.16 Регулювання мінімального рівня газу на конфорці духової шафи

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Зніміть ручку перемикача функцій духової шафи. За відсутності доступу до гвинта обвідного клапана перед початком регулювання треба зняти панель керування.
3. За допомогою тонкої викрутки з плоским шліцем відрегулюйте гвинт обвідного клапана А. Положення гвинта обвідного клапана А залежить від моделі.



Заміна природного газу скрапленим

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.
3. Увімкніть прилад у розетку.

Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 оберт.
2. Встановіть у початкове положення ручки керування функціями духової шафи.
3. Увімкніть прилад у розетку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

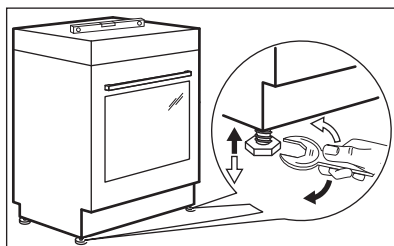
4. Запаліть конфорку.
Див. розділ «Духова шафа — щоденне користування».
5. Поверніть ручку керування функціями духової шафи в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку керування функціями духової шафи.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть у початкове положення ручки керування функціями духової шафи.
9. Встановіть максимальне положення для ручки керування функціями духової

шафи та прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.

10. Швидко поверніть ручку керування функціями духової шафи з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне. Полум'я конфорки духової шафи має бути рівномірним і невисоким. Якщо полум'я згасає, повторіть налаштування конфорки духової шафи.

3.17 Вирівнювання приладу



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

3.18 Захист від перекидання

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

⚠ УВАГА

Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.

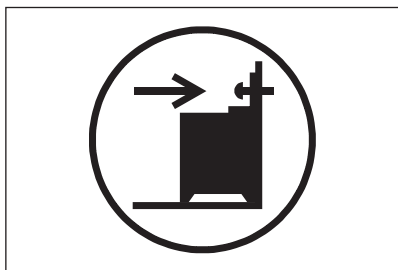


Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

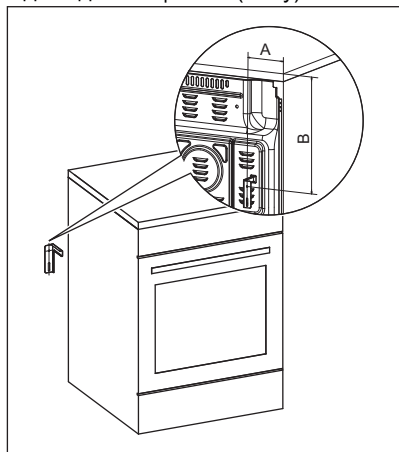
Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

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

необхідність установа захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані В - 328 мм від верхньої поверхні приладу та А-67 мм від бічної поверхні приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердого матеріалу або використайте відповідне зміцнення (стіну).



2. Отвір знаходиться зліва на задній стороні приладу. Підніміть передню частину приладу й поставте його посередині між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



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



УВАГА

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

3.19 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

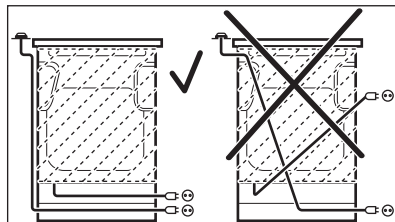
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою. Сполучна клемма розташована за задньою панеллю.



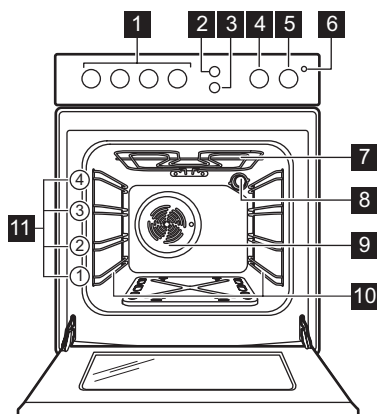
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



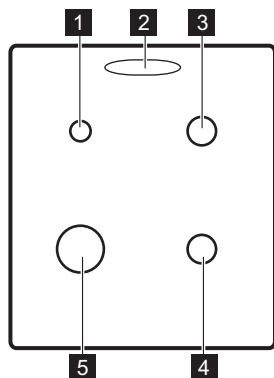
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Кнопка лампочки
- 3 Кнопка вентилятора
- 4 Перемикач таймера
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Індикатор гриля
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Допоміжна конфорка
- 2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3 Конфорка середньої швидкості
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Швидка конфорка

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари.
Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на початкове положення.

5.2 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб спалити залишки жиру.

1. Встановіть максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати приблизно 20 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай.

Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

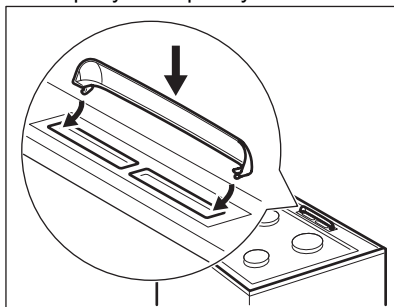
Дайте духовій шафі охолонути. Після цього протріть камеру духової шафи зсередини

м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

5.3 Встановлення кришки для виходу пари

Кришка для виходу пари використовується для збирання конденсату, утвореного під час роботи духової шафи.

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм отворів для виходу пари.
2. Натисніть на задній край, щоб зафіксувати кришку.



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 термopара 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 термopара встигла прогрітись.

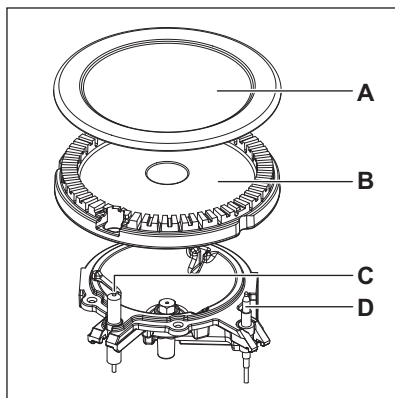


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



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. Термopара

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.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



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.

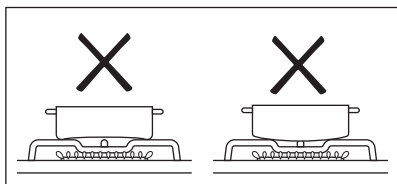


УВАГА

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 ¹⁾
Швидка	160–220/260 ¹⁾

¹⁾ Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.

8.2 Очищення варильної поверхні

- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.

- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, плями з металевим блиском. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

8.3 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.

8.4 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. Іноді 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.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

8.5 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

9. ДУХОВА ШАФА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Функції духової шафи

0

Положення «Вимкнено»
Духова шафа вимкнена.

1 – 8

Ступені нагрівання

1)

Діапазон регульованих температурних режимів духової шафи.



Гриль

Для готування на грилі тонких шматочків продуктів посередині гриля. Для приготування тостів.



Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.



Лампочка духової шафи

Для освітлення внутрішньої частини духової шафи.
Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку із зображенням лампочки.



Вентилятор духової шафи

Для розморожування заморожених продуктів.

Щоб скористатися цією функцією, поверніть ручку керування функціями духової шафи в положення «Вимкнено», а потім натисніть кнопку вентилятора.

Для використання вентилятора в поєднанні з пальником газової духової шафи запаліть газову духову шафу та натисніть кнопку із зображенням вентилятора.

1 –

82)

Багатофункціональність газу

Для одночасного приготування декількох різних страв. Для приготування домашнього сиру, сушених грибів або фруктів.

Щоб скористатися цією функцією, встановіть ступінь нагріву духової шафи та натисніть кнопку із зображенням вентилятора.



Турбогриль



Гриль і вентилятор духової шафи працюють разом і розганяють гаряче повітря навколо страви. Для приготування великих шматків м'яса.

Щоб скористатися цією функцією, установіть перемикач функцій духової шафи в положення «Гриль» і натисніть кнопку вентилятора.

1) 1 – 140°C, 2 – 155°C, 3 – 170°C, 4 – 190°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

2) 1 – 135°C, 2 – 145°C, 3 – 160°C, 4 – 175°C, 5 – 190°C, 6 – 205°C, 7 – 225°C, 8 – 240°C

9.2 Запалювання газового пальника духової шафи

⚠ УВАГА

Під час увімкнення пальника духової шафи дверцята духовки мають бути відкритими.



Пристрій безпеки духової шафи.

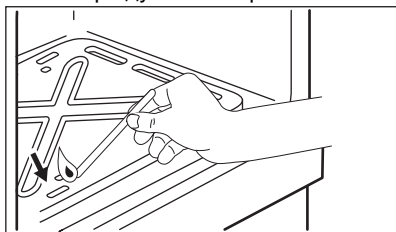
Газова духовка шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Поверніть ручку функцій духової шафи проти годинникової стрілки до максимального ступеня нагріву та натисніть її для запалювання конфорки.
3. Утримуйте ручку функцій духової шафи натисненою протягом 15 секунд або менше, щоб термопара могла нагрітись. В іншому разі подача газу припиниться.

9.3 Запалювання газового пальника духової шафи вручну

Якщо немає напруги в електромережі, конфорку духової шафи можна запалити без електричного пристрою.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.
2. Піднесіть полум'я до отвору в дні камери духової шафи.



3. Одночасно натисніть ручку перемикача функцій духової шафи та поверніть її проти годинникової стрілки до позначки максимальної подачі газу.
4. Коли полум'я загориться, утримуйте ручку перемикача функцій духової шафи натиснутою в положенні

максимальної подачі газу близько 15 секунд, щоб термопара прогорілася.



Не тримайте ручку перемикача функцій духової шафи натиснутою більше 15 секунд. Якщо конфорка духової шафи не запалюється протягом 15 секунд, відпустіть ручку перемикача функцій, поверніть її у положення «Вимкнено», відчиніть дверцята духової шафи та спробуйте знову запалити конфорку, зачекавши не менше 1 хвилини.

9.4 Дії після запалення газового пальника духової шафи

1. Зніміть ручку керування функціями духової шафи.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Поверніть ручку керування функціями духової шафи в потрібне положення, щоб встановити ступінь нагріву.

Полум'я можна перевіряти через отвори на дні духової шафи.

9.5 Вимкнення пальника духової шафи

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення «Вимкнено» 0.

9.6 Запобіжний термостат

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

9.7 Гриль



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.



Не рекомендується користуватися електричним грилем для готування одночасно з газовою духовою шафою.

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи за годинниковою стрілкою до положення .
 2. Відрегулюйте положення дека відповідно до товщини продукту. Для швидшого приготування розташовуйте продукти ближче до верхнього нагрівального елемента, для повільнішого – далі від нього.
- Більшість продуктів слід класти на комбіновану решітку у деку, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість виймання їжі з жиру та соків. Якщо потрібно, продукти можна розмістити безпосередньо у глибокій пательні, наприклад рибу, печінку та нирки.
 - Щоб звести розбризкування до мінімуму, слід просушити продукти,

перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу злегка змастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.

- Коли ви смажите на грилі м'ясо, під решітку можна покласти гарнір, наприклад, помідори та гриби.
- Для приготування тостів слід використовувати верхнє положення решітки.
- Під час готування страву слід за потреби перевертати.

Щоб вимкнути цю функцію, поверніть ручку в положення «Вимкнено».

9.8 Індикатор гриля

Індикатор гриля загорається, коли вибрано функцію готування на грилі. Він гасне, коли у духовій шафі досягнуто вказану температуру. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи зміни температури.

10. ДУХОВА ШАФА — ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу.



Ця функція не впливає на роботу пристрою.

Поверніть перемикач таймера до упору, а потім встановіть його на потрібний час. Після того як встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал.

11. ДУХОВА ШАФА — ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

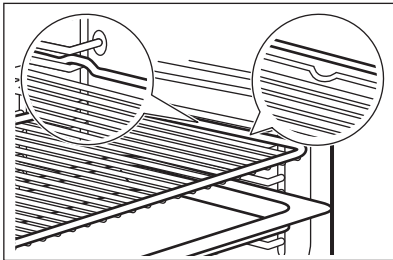
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Встановлення аксесуарів

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



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



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

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

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

12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

12.1 Таблиці приготування

Продукт / Страва (IEC 60350-1)	Час попереднього прогрівання (хв)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Час готування (хв)	Рівень полочки	Аксесуари
Випікання у формах						
Бісквіт «Мадера»	10	4–5		70–80	3	деко на комбінованій решітці
Фруктовий пиріг	10	3		95–115	3	деко на комбінованій решітці
Бісквітний торт	10	3		25–35	3	2 форми на комбінованій решітці, по діагоналі
Румунський бісквіт — традиційний	10	4		30–40	3	2 дека на решітці
Піца						
Піца	10	5–6		20–30	3	деко для випічки

Продукт / Страва (IEC 60350-1)	Час попереднього прогрівання (хв)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Час готування (хв)	Рівень полиці	Акcesуари
Кіш лорен	10	5–6		35–50	3	деко на комбінованій решітці
Страва						
Лазанья	10	4		30–45	3	деко Ругех на комбінованій решітці
Макарони в духовці	10	4		40–50	3	деко Ругех на комбінованій решітці
М'ясо						
Форель	10	7		25–40 ¹⁾	3	комбінована решітка і деко на рівні 2
Курка	10	8		65–75 ¹⁾	3	комбінована решітка і деко на рівні 2
Смажена свинина	10	4		55–65 ¹⁾	2	деко для випічки
Курка, половина	10		Гриль — на	55–65 ¹⁾	3	комбінована решітка і деко на рівні 2
Випікання на деку						
Рулет із джемом	10	2–3		15–25	3	деко для випічки
Селянський хліб	10	4–5		50–65	3	деко для випічки
Шведські булочки	10	5		10–20	3	деко для випічки
Корж	10	2–3		20–30	3	деко для випічки
Безе	10	1		55–65	3	деко для випічки

¹⁾ Переверніть через 1/2–2/3 часу готування.

13. ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо очищення



УВАГА

Будьте обережні під час очищення приладу. Користуйтеся відповідними рукавичками.

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння. Цей ризик вищий для піддону гриля.

Після кожного використання очищуйте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

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

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

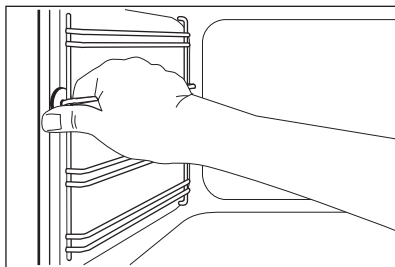
13.3 Знімання опор полиць

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

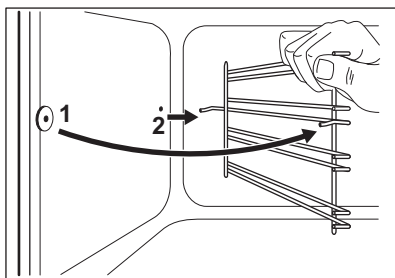
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полиць.

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.

13.4 Каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням каталітичного чищення:

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

1. Встановіть температуру 250 ° C і залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
2. Вимкніть духову шафу.
3. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

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

13.5 Зняття та встановлення скляних панелей духової шафи

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

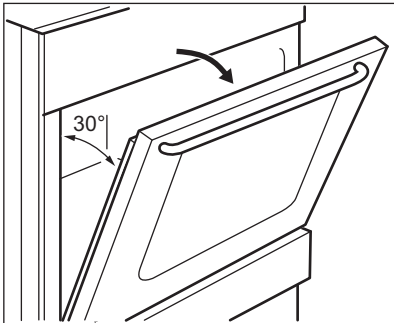
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

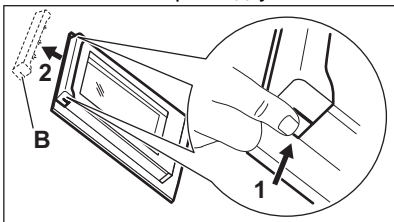
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

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



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



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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час виймання скляних панелей дверцята духової шафи рухаються в бік зачинення.

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

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

⚠ УВАГА

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

13.6 Шухляда

Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не кладіть продукти в шухляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Шухляду під духовою шафою можна вийняти для очищення.

Виймання шухляди:

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

Щоб встановити шухляду, виконайте кроки у зворотному напрямку.

13.7 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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

Задня лампа

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

14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не 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.
Прилад створює шуми.		Деякі металеві елементи приладу розширюються та стискаються при нагріванні або охолодженні. Шуми є нормальними.
Колір полум'я помаранчевий або жовтий.		У деяких частинах конфорки полум'я може виглядати помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Запаліть пальник духової шафи.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
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.

14.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:

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

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб за регламентом (ЄС) № 66/2014

Ідентифікатор моделі	LKG504010X	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Технологія нагрівання	Газ	
Кількість газових конфорок	4	
Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)	Задня ліва — допоміжна	не застосовується %
	Задня права — середньої швидкості	55.3 %
	Передня права — середньої швидкості	55.3 %
	Передня ліва — швидка	55.5 %
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)	55.4 %	

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 30-2-1.

15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Перед 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 комплексу поставки.

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LKG504010X 943003587
Індекс енергоефективності	95.9
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.61 кВт•год/цикл 5.79 МДж/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	1.91 кВт•год/цикл 6.88 МДж/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Газ
Місткість	57 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	38.0 кг
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 15181.	

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.

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.

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

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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





