



# Electrolux



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



LKI564201X

UK Інструкція | Плита



## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 3  |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 6  |
| 3. УСТАНОВКА.....                                 | 9  |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                               | 11 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....                | 12 |
| 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....  | 13 |
| 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 16 |
| 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....     | 17 |
| 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ .....           | 18 |
| 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....          | 20 |
| 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....      | 21 |
| 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 23 |
| 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....              | 34 |
| 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....                         | 36 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....                       | 39 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....                         | 41 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки,

оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.

- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтесь шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори

поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають

бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.  
Небезпека враження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;

- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подраппини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб уникнути пошкодження 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 інструкції із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо

діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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. УСТАНОВКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

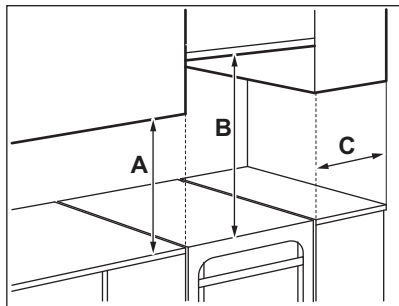
### 3.1 Розташування приладу



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

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

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



Мінімальна відстань

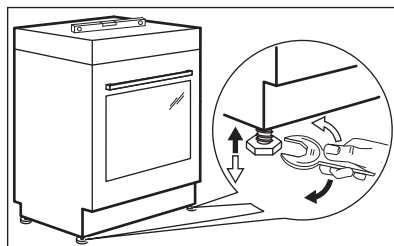
| Розміри | мм  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |

### 3.2 Технічні дані

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

| Розміри | мм  |
|---------|-----|
| Висота  | 858 |
| Ширина  | 500 |
| Глибина | 600 |

### 3.3 Вирівнювання приладу



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

### 3.4 Захист від перекидання

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

### УВАГА

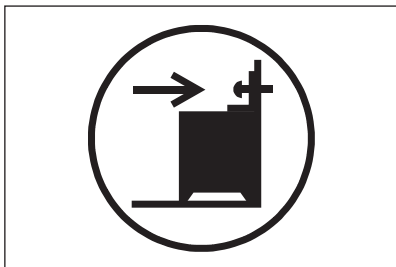
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



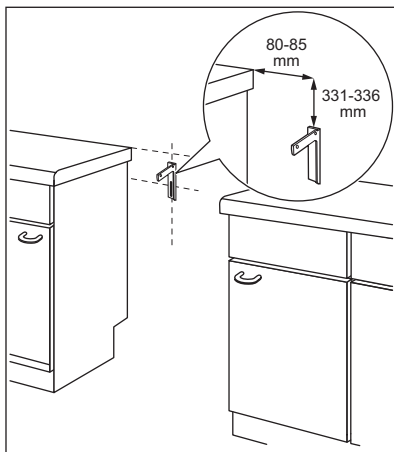
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 331 - 336 мм від верхньої поверхні приладу та 80–85 мм від бічної поверхні приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використовуйте відповідну опору (стіну).



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



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



#### УВАГА

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

### 3.5 Підключення до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

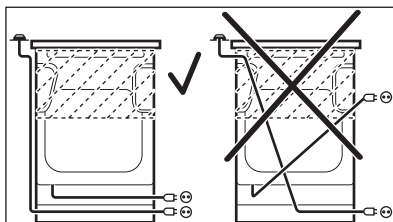
**Придатні типи кабелів для різних фаз:**

| Фаза | Мінімальний розмір кабелю |
|------|---------------------------|
| 1    | 3 x 10,0 мм <sup>2</sup>  |

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

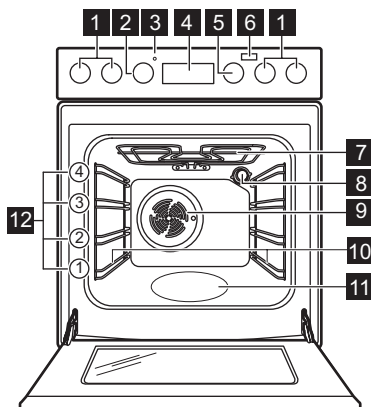
### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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



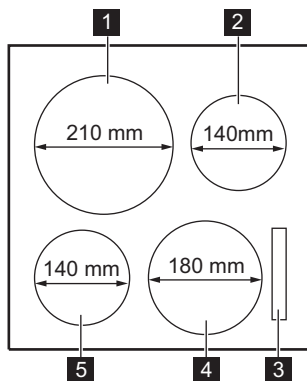
## **4. ОПИС ВИРОБУ**

### **4.1 Загальний огляд**



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

## 4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання на 2300 Вт з функцією на PowerBoost 3600 Вт
- 2** Індукційна зона нагрівання на 1400 Вт з функцією на PowerBoost 2500 Вт
- 3** Дисплей
- 4** Індукційна зона нагрівання на 1800 Вт з функцією на PowerBoost 2800 Вт
- 5** Індукційна зона нагрівання на 1400 Вт з функцією на PowerBoost 2500 Вт

## 4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **AirFry деко**

Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.

- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полицок.
- **Шухляда для зберігання**  
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

# 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 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 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор  блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити час.

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

### 5.3 Змінення часу



Якщо активовано будь-яку функцію, час доби змінити не можна.

Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби.  
Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

### 5.4 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.



Для функції: PlusSteam див. розділ «Духова шафа — Щоденне користування», «Активація функції: PlusSteam».

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.

2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Встановіть функцію , натисніть: Пара плюс . Встановіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть більш гарячими, ніж зазвичай. Із духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування нагрівання

| Символи | Функція              |
|---------|----------------------|
| 0       | Положення «Вимкнено» |
| P       | PowerBoost           |

#### Символи Функція

1 - 9 Ступені нагріву



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

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

### 6.2 Відображення ступеня нагріву

| Дисплей | Опис                      |
|---------|---------------------------|
|         | Зону нагрівання вимкнено. |

| Дисплей | Опис                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -  /  - | Зона нагрівання працює.<br>Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.                                                     |
|         | Працює Автоматичний розігрів.                                                                                                     |
|         | Працює PowerBoost.                                                                                                                |
| + цифра | Виникла несправність.                                                                                                             |
| /  /    | OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло. |
|         | Працює Захист від доступу дітей.                                                                                                  |
|         | Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.                                                             |
|         | Працює Автоматичне вимикання.                                                                                                     |

### 6.3 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

/ / Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

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

Індикатори / / з'являється, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

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

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

### 6.4 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі).  
Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд.

Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

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

| Рівень нагрівання | Варильна поверхня вимикається через |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2             | 6 години                            |
| 3 - 4             | 5 години                            |
| 5                 | 4 години                            |
| 6 - 9             | 1,5 години                          |

## 6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** поверніть перемикач зони нагрівання в положення **P**. На дисплеї плити відобразиться **[P]**.

**Щоб вимкнути функцію:** поверніть перемикач зони нагрівання в положення «Вимк».

## 6.6 Автоматичне нагрівання

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



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

**Щоб увімкнути функцію для нагріву певної зони:** поверніть перемикач до максимуму за годинниковою стрілкою.

Відображається **[P]**. Поверніть перемикач проти годинникової стрілки в одне з положень нижче 9, а потім поверніть його назад у положення 9. **[P]** зміниться на **[R]**. Негайно встановіть потрібний рівень нагріву від 1 до 8. Відобразиться ступінь нагріву. Через 6 секунд **[R]** знову загориться. В зоні буде найвищий рівень нагріву. Через деякий час зона повернеться до обраного рівня нагріву.

**Щоб вимкнути функцію:** поверніть ручку проти годинникової стрілки в положення **0**.

## 6.7 Захист духової шафи від дітей

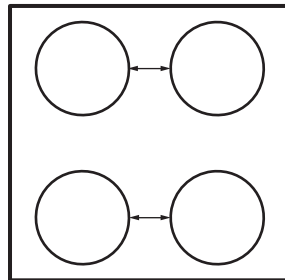
Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Щоб увімкнути функцію,** одночасно поверніть перемикачі для задньої лівої та передньої правої зон нагрівання проти годинникової стрілки. На дисплеї відобразиться **[L]**.

**Щоб вимкнути функцію,** одночасно поверніть перемикачі для задньої лівої та передньої правої зон нагрівання проти годинникової стрілки.

## 6.8 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза має максимальне електричне навантаження.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищене.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Ступінь нагрівання для зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.



## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд



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



Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).

- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

**Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

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



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

#### Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

### 7.2 Мінімальний діаметр посуду

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

### 7.3 Шуми під час роботи

#### Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

**Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

### 7.4 Приклади застосування

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



Дані в таблиці є орієнтовними.

| Ступені нагріву                                                                  | Використовуйте для:                                                                                                           | Час (хв)             | Поради                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                | Підтримання готової страви теплою.                                                                                            | у разі не-обхідності | Накрийте посуд кришкою.                                                                                    |
| 1 – 2.                                                                           | Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.                                                                     | 5 - 25               | Час від часу перемішуйте.                                                                                  |
| 1 – 2.                                                                           | Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.                                                                                   | 10 - 40              | Готуйте з кришкою.                                                                                         |
| 2. – 3.                                                                          | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.                                                      | 25 - 50              | Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування. |
| 3. – 4.                                                                          | Приготування овочів, риби, м'яса.                                                                                             | 20 - 45              | Додайте кілька столових ложок рідини.                                                                      |
| 4. – 5.                                                                          | Приготування картоплі на парі.                                                                                                | 20 - 60              | Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.                                                           |
| 4. – 5.                                                                          | Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.                                                                      | 60 - 150             | До 3 л рідини плюс інгредієнти.                                                                            |
| 5. – 7                                                                           | Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі не-обхідності | перевіряйте по завершенні половини часу.                                                                   |
| 7 - 8                                                                            | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.                                                                                   | 5 - 15               | перевіряйте по завершенні половини часу.                                                                   |
| 9                                                                                | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.                 |                      |                                                                                                            |
|  | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.                                                                      |                      |                                                                                                            |

## 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Загальна інформація

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

- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

### 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.
2. Оберіть температуру, обертаючи перемикач температури.  
Лампочка починає світитися, коли працює духовна шафа.
3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».

### 9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовна шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

### 9.3 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо ви вимикаєте духову шафу, переконайтеся, що обидва перемикачі функцій духовки та температури знаходяться в положенні «Вимкнено». В іншому випадку, охолоджувальний вентилятор продовжить працювати.

### 9.4 Функції духової шафи

| Символ    | Функції духової шафи  | Додаток                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0         | Положення «Вимкнено»  | Духова шафа вимкнена.                                                                                                                                                                                              |
|           | Лампочка духової шафи | Увімкнення лампочки без функції готування.                                                                                                                                                                         |
| <br>+<br> | PlusSteam             | Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів. |

| Символ                                                                              | Функції духової шафи         | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Легке готування з конвекцією | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Нижній нагрів                | Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Традиційне готування         | Випікання та смаження на одному рівні полиці.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Великий гриль                | Приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також смаження хліба.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Турбо-гриль                  | Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Готування з конвекцією       | Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Волога випічка               | Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1 . Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження». Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. |
|  | AirFry / Вентилятор          | Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца. / Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Розморожування               | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 9.5 Увімкнення функції: PlusSteam

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:

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



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.  
Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл.  
Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Встановіть функцію: PlusSteam .
4. Натисніть кнопку «Пара плюс» .  
Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: PlusSteam.  
Починає світлитися індикатор.
5. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.
6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.



#### УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».
- Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.
8. Видаліть воду з заглибини камери.

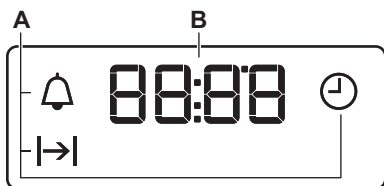


#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

## 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 10.1 Дисплей



- A.** Функції годинника  
**B.** Таймер

### 10.2 Кнопки

| Кнопка                                                                              | Функція   | Опис                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| —                                                                                   | МІНУС     | Налаштування часу.                |
|  | ГОДИННИК  | Налаштування функції годинника.   |
| +                                                                                   | ПЛЮС      | Налаштування часу.                |
|  | Пара плюс | Для активації функції: PlusSteam. |

## 10.3 Таблиця функцій годинника

| Функція годинника                                                                                           | Додаток                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ЧАС ДОБИ                  | Встановлення, зміна або перевірка часу доби.                                                                                                                                 |
|  ТРИВАЛІСТЬ                | Налаштування тривалості роботи духової шафи.                                                                                                                                 |
|  ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ | Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ можна налаштувати будь-коли, навіть коли духову шафу вимкнено. |

### 10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .
3. Натисніть  або , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється .

4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

### 10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .

2. Натисніть  або , щоб установити потрібний час. Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.
3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

### 10.6 Скасування функцій годинника

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

## 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

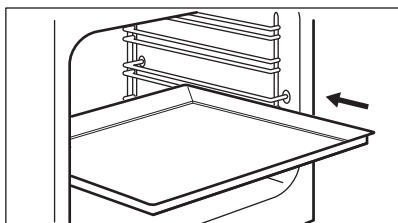
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Установлення аксесуарів

Деко:

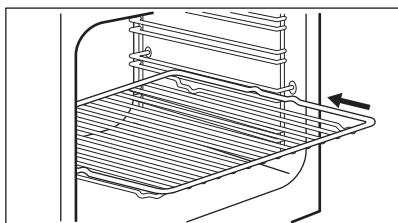


Не засовуйте деко для випічки або глибоке деко щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.

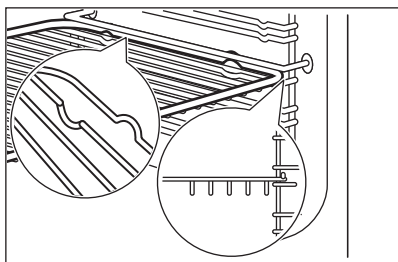


Просуньте деко/глибоку форму між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

#### Комбінована решітка:

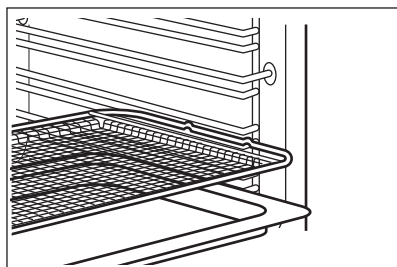


Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.



#### AirFry деко:

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



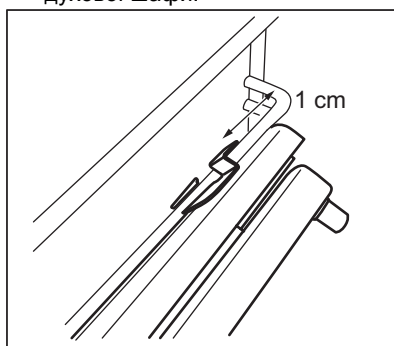
## 11.2 Телескопічні спрямовувачі



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

### Встановлення телескопічних рейок

1. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.
2. Вставте фіксатор на задньому кінці телескопічної рейки в опорну рейку. Переконайтеся в тому, що напрямна встановлюється на правильному боці духової шафи.



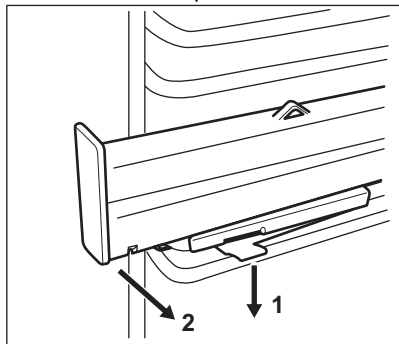
3. Поверніть рейку в правильне положення. Обмежувач, який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.
4. Повністю вставте рейку до задньої стінки духової шафи.
5. Натисніть на передній кінець телескопічної рейки, щоб притиснути її до опорної рейки. Якщо фіксатор на

передньому кінці розташовано правильно, ви почувєте клацання.

6. Виконайте такі самі дії, щоб встановити другу телескопічну рейку. Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

### Знімання телескопічних рейок

1. Натисніть і утримуйте фіксатор, розташований на передньому кінці телескопічної рейки.



2. Зніміть передній кінець рейки з опорної рейки.
3. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.
4. Зніміть задній кінець рейки з опорної рейки.
5. Виконайте такі самі дії, щоб зняти другу телескопічну рейку.

### 11.3 Телескопічні рейки: вставлення аксесуарів

Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полиць.

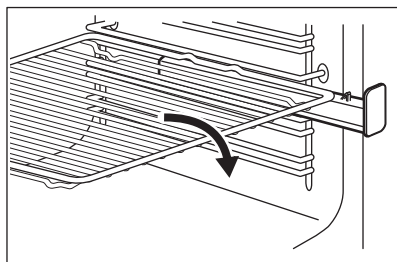
#### **УВАГА**

Не мийте телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

#### **УВАГА**

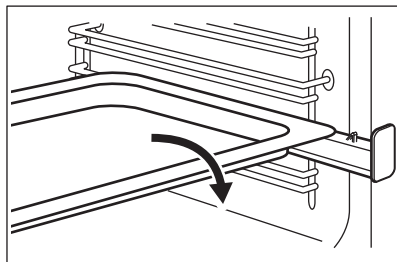
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:



Глибоке деко:

Встановіть деко для випікання або глибоке деко на телескопічні рейки.



## 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

## 12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з дніща приладу.

Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

## 12.2 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування

температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

## 12.3 Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

## 12.4 Готування м'яса і риби

Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

## 12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

## 12.6 PlusSteam +



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функций: PlusSteam»

## Випічка

| Страва                                                         | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Білий хліб <sup>1)</sup>                                       | 100                                      | 180              | 35 - 40  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Булочки <sup>1)</sup>                                          | 100                                      | 200              | 20 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца <sup>1)</sup>                                     | 100                                      | 230              | 10 - 20  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача <sup>1)</sup>                                           | 100                                      | 190 - 210        | 20 - 25  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |
| Печиво, булочки, круасани <sup>1)</sup>                        | 100                                      | 150 - 180        | 10 - 20  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею <sup>1)</sup> | 100                                      | 180              | 20       | 2                | Використовуйте форму для торта.    |

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

## Готування заморожених продуктів

| Страва                            | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари                           |
|-----------------------------------|------------------------------------------|------------------|----------|------------------|-------------------------------------|
| Піца заморожена <sup>1)</sup>     | 150                                      | 200 - 210        | 10 - 20  | 2                | Використовуйте комбіновану решітку. |
| Заморожений круасан <sup>1)</sup> | 150                                      | 160 - 170        | 25 - 30  | 2                | Використовуйте деко для випікання.  |

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

## Доведення страв до готовності

| Страва        | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари                          |
|---------------|------------------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Білий хліб    | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Хлібний рулет | 100                                      | 110              | 10 - 20  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца  | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача        | 100                                      | 110              | 10 - 20  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |

| Страва | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                          |
|--------|------------------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Овочі  | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Рис    | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Паста  | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| М'ясо  | 100                                      | 110              | 15 - 25  | 2                | Використовуйте деко для випікання. |

### Підсмажування

| Страва          | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                                                |
|-----------------|------------------------------------------|------------------|----------|------------------|----------------------------------------------------------|
| Смажена свинина | 200                                      | 180              | 65 - 80  | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Ростбіф         | 200                                      | 200              | 50 - 60  | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Курка           | 200                                      | 210              | 60 - 80  | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Смажена індичка | 200                                      | 200              | 70 - 90  | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |

## 12.7 Консервування +



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Використовуйте банки для консервування однакових розмірів, доступні у торговій мережі.
- Не кладіть на деко більше шести півлітрових банок для консервування.
- Заповнюйте банки однаково, залишаючи 1 см повітря зверху кожної

банки. Прикрийте банки кришками, але не закривайте їх герметично.

- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте 1/2 літра води у пласке деко для випікання та 1/4 літра води у заглиблення камери, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Оберіть функцію PlusSteam та встановіть належну температуру згідно таблиці нижче.
- Банки можна закрити герметично лише, коли функцію вимкнено.

Ягоди

| Страва                      | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                          |
|-----------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Полуниця / Чорниця / Малина | 160              | 25 - 30  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

Кісточкові плоди

| Страва               | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                          |
|----------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Груші / Айва / Сливи | 160              | 35 - 40  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

М'які овочі

| Страва                               | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                          |
|--------------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Цукіні / Баклажани / Цибуля / Томати | 160              | 30 - 35  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

Мариновані овочі

| Страва                           | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                          |
|----------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------|
| Морква / Соління / Піпа / Селера | 160              | 35 - 45  | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

12.8 Легке готування з конвекцією  

Сушіння

| Страва                 | Температура (°C) | Час (год) | Положення полиці |             |
|------------------------|------------------|-----------|------------------|-------------|
|                        |                  |           | Положення 1      | Положення 2 |
| Овочі                  |                  |           |                  |             |
| Квасоля                | 60 - 70          | 7 - 9     | 2                | 1 / 3       |
| Перець шматочками      | 60 - 70          | 10 - 12   | 2                | 1 / 3       |
| Овочевий суповий набір | 60 - 70          | 9 - 11    | 2                | 1 / 3       |
| Гриби смужками         | 50 - 60          | 13 - 15   | 2                | 1 / 3       |
| Зелень/трави           | 40 - 50          | 3 - 5     | 2                | 1 / 3       |
| Фрукти                 |                  |           |                  |             |
| Сливи, половинками     | 60 - 70          | 11 - 13   | 2                | 1 / 3       |

| Страва                | Температура (°C) | Час (год) | Положення полиці |             |
|-----------------------|------------------|-----------|------------------|-------------|
|                       |                  |           | Положення 1      | Положення 2 |
| Абрикоси, половинками | 60 - 70          | 9 - 11    | 2                | 1 / 3       |
| Яблука, скибочки      | 60 - 70          | 6 - 8     | 2                | 1 / 3       |
| Груші, скибочки       | 60 - 70          | 7 - 10    | 2                | 1 / 3       |

**Повільне готування**

| Страва                               | Кількість (кг) | Смаження з обох боків (хв) | Температура (°C) | Положення полиці | Час (хв)  |
|--------------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|------------------|-----------|
| <b>Яловичина</b>                     |                |                            |                  |                  |           |
| Філе, помірно засмажене              | 1.0 - 1.5      | 2                          | 80 - 100         | 2                | 60 - 90   |
| Ростбіф, середньо просмажений        | 1.5 - 2.0      | 4                          | 80 - 100         | 2                | 160 - 200 |
| <b>Телятина</b>                      |                |                            |                  |                  |           |
| Філе з рожевим соком                 | 1.0 - 1.5      | 2                          | 80 - 100         | 2                | 50 - 90   |
| Філе, один шматок                    | 1.5 - 2.0      | 4                          | 80 - 100         | 2                | 100 - 160 |
| Смажена телятина, середньої прожарки | 1.5 - 2.0      | 4                          | 80 - 100         | 2                | 100 - 160 |
| <b>Свинина</b>                       |                |                            |                  |                  |           |
| Філе з рожевим соком                 | 1.0 - 1.5      | 2                          | 80 - 100         | 2                | 60 - 100  |
| Філе, один шматок                    | 1.5 - 2.0      | 4                          | 80 - 100         | 2                | 100 - 160 |
| Смажена свинина, середньої прожарки  | 1.5 - 2.0      | 4                          | 80 - 100         | 2                | 100 - 160 |

**12.9 Традиційне готування** 

**Випічка**

| Страва                       | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|------------------------------|------------------|----------|------------------|
| Плаский торт                 | 160 - 170        | 25 - 35  | 2                |
| Дріжджовий пиріг із яблуками | 170 - 190        | 45 - 55  | 3                |
| Млинець із рідкого тіста     | 170 - 180        | 35 - 45  | 2                |
| Торт з посипкою              | 170 - 190        | 50 - 60  | 3                |
| Чізкейк                      | 170 - 190        | 60 - 70  | 2                |
| Селянський хліб              | 190 - 210        | 50 - 60  | 2                |

| Страва                                  | Температура (°C) | Час (хв) | Положення по-лиці |
|-----------------------------------------|------------------|----------|-------------------|
| Румунський бісквіт                      | 165 - 175        | 35 - 45  | 2                 |
| Румунський бісквіт — традиційний рецепт | 165 - 175        | 35 - 45  | 2                 |
| Булочки з дріжджового тіста             | 180 - 200        | 15 - 25  | 2                 |
| Рулет з джемом                          | 150 - 170        | 15 - 25  | 2                 |
| Кіш Лорен                               | 215 - 225        | 45 - 55  | 2                 |

### Підсмажування

| Страва             | Температура (°C) | Час (хв) | Положення по-лиці |
|--------------------|------------------|----------|-------------------|
| Курка, половина    | 210 - 230        | 35 - 50  | 2                 |
| Котлети зі свинини | 190 - 210        | 30 - 35  | 3                 |
| Риба, ціла         | 200 - 220        | 40 - 70  | 2                 |

## 12.10 Великий гриль

| Страва                        | Температура (°C) | Час (хв) | Положення по-лиці |
|-------------------------------|------------------|----------|-------------------|
| Курка, половина               | 230              | 50 - 60  | 2                 |
| Котлети зі свинини            | 230              | 40 - 50  | 3                 |
| Бекон на грилі                | 250              | 17 - 25  | 2                 |
| Ковбаски/сосиски              | 250              | 20 - 30  | 2                 |
| Біфштекс: помірно просмажений | 230              | 25 - 35  | 2                 |

## 12.11 Турбо-гриль

| Страва                | Температура (°C) | Час (хв) | Положення по-лиці |
|-----------------------|------------------|----------|-------------------|
| Курка, половина       | 200              | 50 - 60  | 2                 |
| Курка                 | 250              | 55 - 60  | 2                 |
| Курячі крильця        | 230              | 30 - 40  | 2                 |
| Котлети зі свинини    | 230              | 40 - 50  | 2                 |
| Біфштекс: просмажений | 250              | 35 - 40  | 2                 |

## 12.12 Готування з конвекцією

### Випічка

| Страва                        | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|-------------------------------|------------------|----------|------------------|
| Дріжджовий пиріг із начинкою  | 150 - 160        | 20 - 30  | 2                |
| Сандвіч «Вікторія»            | 170 - 190        | 30 - 40  | 2                |
| Швейцарський яблучний пиріг   | 180 - 200        | 35 - 45  | 2                |
| Різдвяний торт                | 150 - 160        | 40 - 50  | 2                |
| Бісквіт «Мадера»              | 170 - 190        | 50 - 60  | 2                |
| Безе                          | 110 - 120        | 30 - 40  | 2                |
| Картопляна запіканка (гратен) | 180 - 200        | 40 - 50  | 2                |
| Лазанья                       | 170 - 190        | 30 - 50  | 2                |
| Макарони в духовці            | 170 - 190        | 50 - 60  | 2                |
| Піца                          | 190 - 200        | 25 - 35  | 2                |

### Підсмажування

| Страва          | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|-----------------|------------------|----------|------------------|
| Курка, ціла     | 200 - 220        | 55 - 65  | 2                |
| Смажена свинина | 170 - 180        | 45 - 50  | 2                |

## 12.13 Волога випічка

| Страва                             | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари                                            |
|------------------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Хліб і піца</b>                 |                  |          |                  |                                                      |
| Булочки                            | 190              | 25 - 30  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Булочки                            | 200              | 40 - 45  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Заморожена піца 350 г              | 190              | 25 - 35  | 2                | решітка                                              |
| <b>Торти на деку для випікання</b> |                  |          |                  |                                                      |
| Рулет з джемом                     | 180              | 20 - 30  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Брауні                             | 180              | 35 - 45  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Торти в формі</b>               |                  |          |                  |                                                      |
| Суфле                              | 210              | 35 - 45  | 2                | шість керамічних формочок на решітці                 |

| Страва                      | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари                                            |
|-----------------------------|------------------|----------|------------------|------------------------------------------------------|
| Бісквітні коржі             | 180              | 25 - 35  | 2                | форма для коржа на решітці                           |
| Бісквіт                     | 150              | 35 - 45  | 2                | форма для торта на решітці                           |
| <b>Риба</b>                 |                  |          |                  |                                                      |
| Риба в мішечках 300 г       | 180              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Ціла риба 200 г             | 180              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Рибне філе 300 г            | 180              | 30 - 40  | 2                | форма для піци на решітці                            |
| <b>М'ясо</b>                |                  |          |                  |                                                      |
| М'ясо в мішечку 250 г       | 200              | 35 - 45  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| М'ясні шашлички 500 г       | 200              | 30 - 40  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Невеликі тістечка</b>    |                  |          |                  |                                                      |
| Печиво                      | 170              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Макарони                    | 170              | 40 - 50  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Мафіни                      | 180              | 30 - 40  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Пікантний крекер            | 160              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Печиво з пісочного тіста    | 140              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Тарталетки                  | 170              | 20 - 30  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Вегетаріанський</b>      |                  |          |                  |                                                      |
| Мікс овочів у мішечку 400 г | 200              | 20 - 30  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Омлет                       | 200              | 30 - 40  | 2                | форма для піци на решітці                            |
| Овочі на деку 700 г         | 190              | 25 - 35  | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |

## 12.14 Вентилятор

### Випічка

| Страва       | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|--------------|------------------|----------|------------------|
| Плаский торт | 140 - 160        | 40 - 50  | 1 + 3            |

| Страва                      | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|-----------------------------|------------------|----------|------------------|
| Булочки з дріжджового тіста | 190 - 210        | 10 - 20  | 1 + 3            |
| Безе                        | 100 - 120        | 55 - 65  | 1 + 3            |
| Масляний торт               | 150 - 170        | 20 - 30  | 1 + 3            |
| Піца                        | 200 - 220        | 35 - 45  | 1 + 3            |

## 12.15 AirFry

### Випічка

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

### Картопляні вироби

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

### Свіжі овочі

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

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

### Інше

| Страва                                     | Кількість    | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Ескалопи, заморожені                       | прибл. 300 г | 180–220          | 15–25    | 2                |
| Креветки в тісті для випікання, заморожені | прибл. 200 г | 180–220          | 15–25    | 2                |

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

## 12.16 Інформація для дослідницьких установ

| Їжа                                                                | Функція                | Температура (°C) | Аksesуари           | Рівень полицки | Час (хв) |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|---------------------|----------------|----------|
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                                | Традиційне готування   | 160              | деко для випічки    | 3              | 20 - 30  |
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                                | Готування з конвекцією | 150              | деко для випічки    | 3              | 20 - 30  |
| Маленькі тістечка (16 штук на деко)                                | Вентилятор             | 160              | деко для випічки    | 1 + 3          | 30 - 40  |
| Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Традиційне готування   | 190              | комбінована решітка | 1              | 65 - 75  |
| Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Готування з конвекцією | 180              | комбінована решітка | 2              | 70 - 80  |
| Нежирний бісквіт                                                   | Традиційне готування   | 180              | комбінована решітка | 2              | 20 - 30  |
| Нежирний бісквіт                                                   | Готування з конвекцією | 160              | комбінована решітка | 2              | 25 - 35  |
| Нежирний бісквіт                                                   | Вентилятор             | 170              | комбінована решітка | 1 + 3          | 30 - 40  |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби                    | Традиційне готування   | 140              | деко для випічки    | 3              | 15 - 30  |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби                    | Готування з конвекцією | 140              | деко для випічки    | 3              | 20 - 30  |
| Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби                    | Вентилятор             | 140              | деко для випічки    | 1 + 3          | 15 - 30  |
| Тост                                                               | Великий гриль          | 250              | комбінована решітка | 3              | 5 - 10   |

| Їжа                               | Функція     | Температура (°C) | Акcesуари                                       | Рівень полицки | Час (хв)                                        |
|-----------------------------------|-------------|------------------|-------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|
| Бургер із яловичини <sup>1)</sup> | Турбо-гриль | 250              | комбінована решітка або деко для гриля/смаження | 3              | 15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні |

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

## 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Примітки щодо чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

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

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

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

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

### 13.2 Очищення AirFry дека

1. Встановіть AirFry деко на деко для випічки.

2. Налийте гарячу воду з миючим засобом і залиште для замочування.

3. Очистіть AirFry деко за допомогою губки або щітки для видалення залишків.

Можна також мити в посудомийній машині.

### 13.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

### 13.4 Очищення заглибини камери

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



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

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.

3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

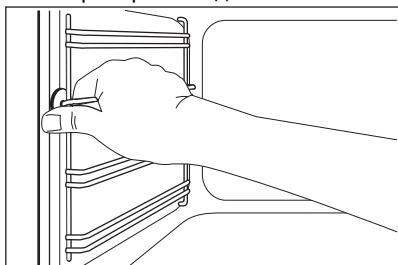
### 13.5 Знімання опор полочок

Для очищення духової шафи вийміть опори полочок.

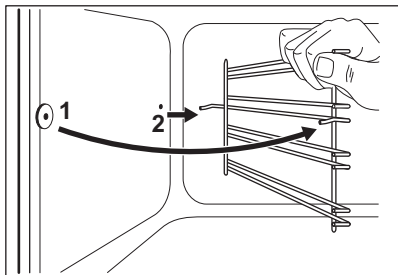
#### ⚠ УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полочок.

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



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



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

### 13.6 Каталітичне очищення

Внутрішня камера з каталітичним покриттям здатна очищуватися самостійно. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням каталітичного чищення:

- вийміть усі аксесуари .
- вимийте дно духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом.

- помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.

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

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

### 13.7 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

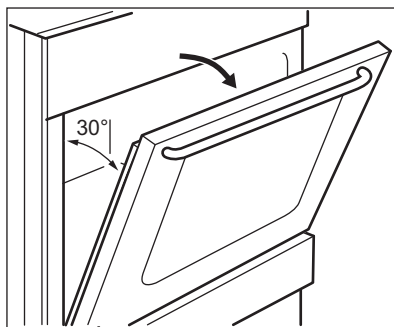
#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

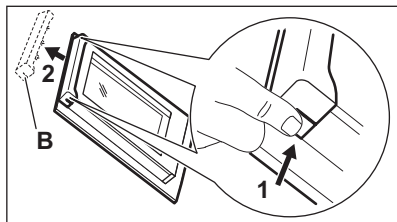
#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочинені дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.
5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.

#### ⚠ УВАГА

Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

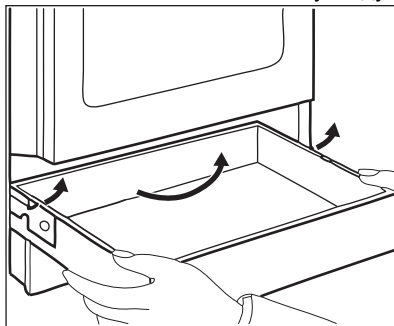
## 13.8 Виймання шухляди

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

## 13.9 Заміна лампи

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

#### Задня лампа

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

## 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 14.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема                                                                                            | Можлива причина                                                                                                                                               | Спосіб вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не вдається активувати прилад.                                                                      | Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.                                                                                             | Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                     | Запобіжник перегорів.                                                                                                                                         | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Варильна поверхня не вмикається або не працює.                                                      | Запобіжник перегорів.                                                                                                                                         | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                     | На панелі керування є плями води або жиру.                                                                                                                    | Очистьте панель керування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Не працює функція автоматичного нагрівання.                                                         | Зона гаряча.                                                                                                                                                  | Зачекайте, доки зона охолоне.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                     | Встановлено найвищий ступінь нагрівання.                                                                                                                      | Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.                                                 | Працює функція управління потужністю.                                                                                                                         | Див. розділ «Щоденне використання».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Відображається  .  | Автоматичне вимикання працює.                                                                                                                                 | Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Відображається  .  | На зоні готування немає посуду.                                                                                                                               | Поставте посуд на зону готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                     | Невідповідний посуд.                                                                                                                                          | Використовуйте належний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                     | Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.                                                                                                          | Користуйтеся посудом відповідного розміру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Відображається  . | Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді википіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання. | Вимкніть варильну поверхню. Приберіть гарячий посуд. Знову увімкніть зону приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Зачекайте, доки посуд охолоне. Перевірте, чи підходить посуд для використання на варильній поверхні. Див. розділ «Поради та рекомендації». |
| Духова шафа не нагрівається.                                                                        | Духова шафа вимкнена.                                                                                                                                         | Увімкніть духову шафу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                     | Не встановлено потрібні налаштування.                                                                                                                         | Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                     | Годинник не встановлено.                                                                                                                                      | Налаштуйте годинник                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Проблема                                                                                                | Можлива причина                                                              | Спосіб вирішення                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лампочка не світиться.                                                                                  | Лампа несправна.                                                             | Замініть лампу.                                                                                                                                                                                       |
| На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.                                                  | Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.                              | Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.                                                                                                                                    |
| Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.                                            | Температура занадто висока або занадто низька.                               | За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.                                                                                                                      |
| На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.                                            | Виникла помилка електромережі.                                               | Вимкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті та увімкніть знову. Якщо на дисплеї знову відобразиться код помилки, зверніться до сервісного центру. |
| На дисплеї відображається «12:00».                                                                      | Була припинена подача електроенергії.                                        | Скиньте налаштування годинника.                                                                                                                                                                       |
| Неефективне використання функції: PlusSteam.                                                            | Ви не активували функцію PlusSteam.                                          | Див. розділ «Активація функції: PlusSteam».                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | Ви не заповнили заглибину камери водою.                                      | Див. розділ «Активація функції: PlusSteam».                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | Ви неправильно активували функцію PlusSteam за допомогою кнопки «Пара плюс». | Див. розділ «Активація функції: PlusSteam».                                                                                                                                                           |
| Ви бажаєте активувати функцію Легке готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс». | Працює функція PlusSteam.                                                    | Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції PlusSteam.                                               |
| Вода у заглибині камери не кипить.                                                                      | Температура занадто низька.                                                  | Встановіть температуру не менше 110 °C. Див. розділ «Поради та рекомендації».                                                                                                                         |
| Вода витікає із заглибини камери.                                                                       | Забгато води у заглибині камери.                                             | Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. відповідну процедуру.                           |

## 14.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) .....

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Код виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі LKI564201X

Тип варильної поверхні Варильна поверхня всередині автономної плити

Кількість зон для готування 4

Технологія підігріву Індукція

|                                       |               |        |
|---------------------------------------|---------------|--------|
| Діаметр круглих зон для готування (Ø) | Задня ліва    | 21.0см |
|                                       | Задня права   | 14.0см |
|                                       | Передня права | 18.0см |
|                                       | Передня ліва  | 14.0см |

|                                                                            |               |                |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Задня ліва    | 193.0Вт•год/кг |
|                                                                            | Задня права   | 180.0Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня права | 184.0Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня ліва  | 182.0Вт•год/кг |

Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) 184.8Вт•год/кг

IEC/EN 60350-2- Електричні побутові пристрої для готування. Частина 2: Варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності.

### 15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.

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

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

Назва постачальника

Electrolux

|                                                                                              |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Ідентифікатор моделі                                                                         | LKI564201X 943005520                   |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 94.9                                   |
| Клас енергоефективності                                                                      | A                                      |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.84 кВт•год/цикл                      |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.75 кВт•год/цикл                      |
| Кількість камер                                                                              | 1                                      |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія                         |
| Гучність                                                                                     | 58 л                                   |
| Тип духової шафи                                                                             | Духова шафа всередині автономної плити |
| Маса                                                                                         | 50.0 кг                                |

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

## 15.4 Духова шафа — енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

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.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

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

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

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

### Волога випічка

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

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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





