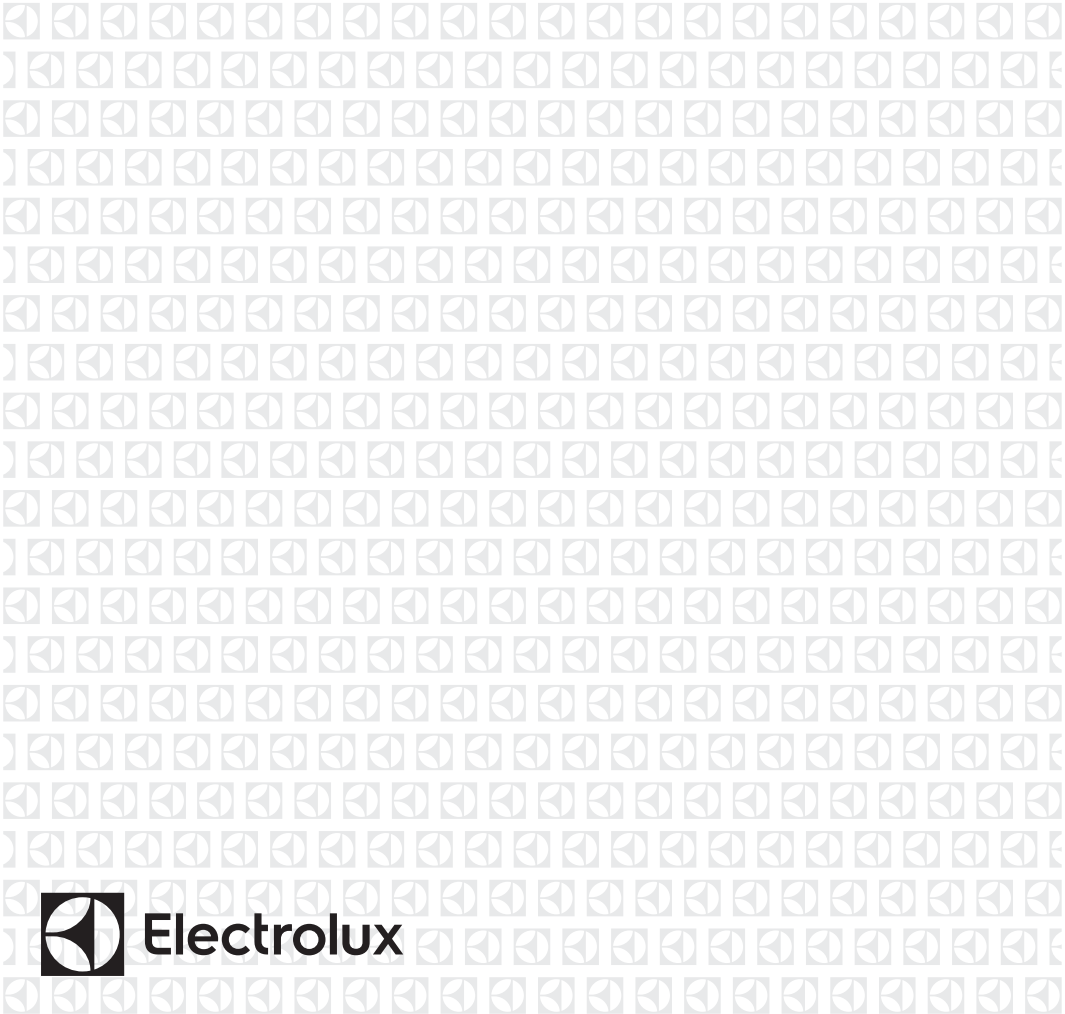




RU	Кухонная плита	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Плита	Інструкція	41



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	16
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	17
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	19
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	20
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	32
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	35
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	37
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	40

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс

приготовления необходимо контролировать постоянно.

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

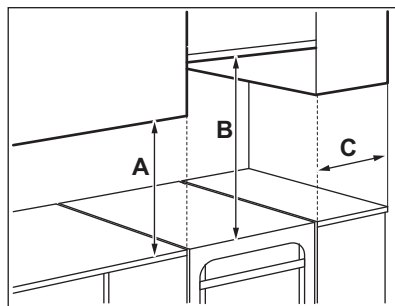
3.1 Место установки прибора



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

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

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

Размеры	мм
A	400
B	650

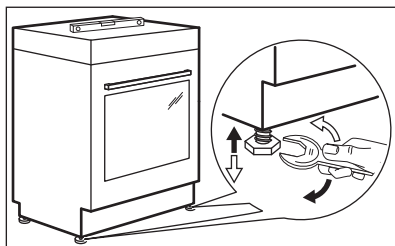
Размеры	мм
С	150

3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	858
Ширина	600
Глубина	600

3.3 Вываривание прибора



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

3.4 Защита от опрокидывания

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

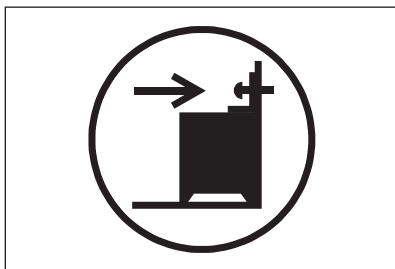
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



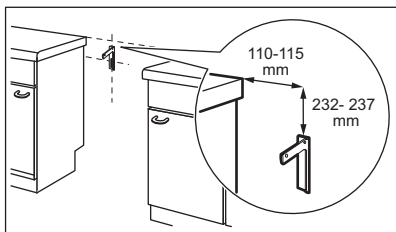
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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

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



1. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 232–237 мм вниз от верхнего края и на 110–115 мм от левого края прибора. Для установки воспользуйтесь круглым отверстием в кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



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



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

3.5 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.



ВНИМАНИЕ!

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

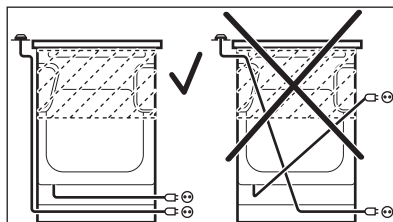
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм ²
3 с нейтралью	5x1,5 мм ²



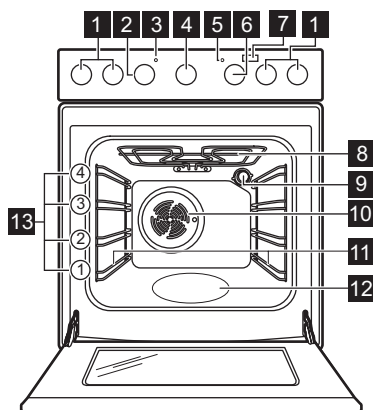
ВНИМАНИЕ!

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



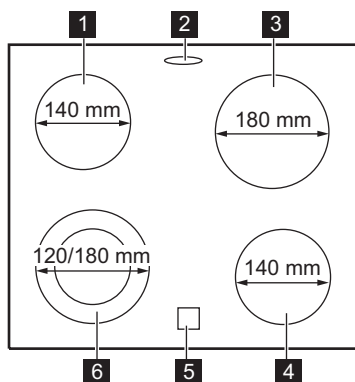
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной поверхностью
- 2** Ручка регулировки температуры
- 3** Индикатор/символ температуры
- 4** Ручка управления таймером
- 5** Световой индикатор/символ/индикатор варочной поверхности
- 6** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7** Кнопка «Плюс Пар»
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Съёмная направляющая для противня
- 12** Выемка духового шкафа
- 13** Положения противней

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Конфорка 1200 Вт
- 2** Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1800 Вт
- 4** Конфорка 1200 Вт
- 5** Индикация остаточного тепла
- 6** Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

4.3 Аксессуары

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**
Для полок и противней. Доступны для приобретения отдельно.
- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



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

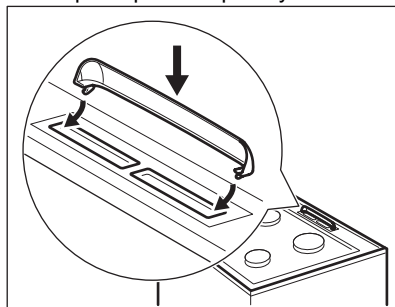
1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.

4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию , нажмите Plus Steam . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

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

5.3 Установка крышки отверстия для выпуска пара

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



6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Описание конфорок

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

6.2 Настройка мощности нагрева

Символ	Функция
0	Положение «Выкл»
	Двойная конфорка
	Поддержание тепла
1 - 9	Установки мощности нагрева



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

Задайте требуемую мощность нагрева поворотом ручки выбранной конфорки. Загорится контрольный индикатор варочной поверхности. Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной поверхности гаснет.

6.3 Использование простой конфорки

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



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



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

6.4 Включение и выключение внешних контуров (сдвоенных или овальных)

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

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

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

6.5 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикатор может также включиться:

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

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

Результаты приготовления зависят от материала кухонной посуды



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

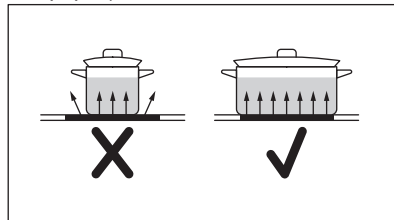


Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.



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

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



7.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.

Уровень на-грева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

предназначенное для очистки варочных панелей.

- Используйте специальный скребок для стекла.

8.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство,

8.2 Чистка варочной панели

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

поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством.

После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** используйте смесь пищевой соды и лимонного сока или уксуса.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

духового шкафа в положение «Выкл».

9.1 Включение и выключение духового шкафа

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

9.2 Предохранительный термостат

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

9.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 +	PlusSteam	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
	Щадящий режим конвекции	Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества плоских кусков продуктов и тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Экорегим	Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1. Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии». Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Экорегим.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

9.4 Включение функции: PlusSteam

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

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



См. Главу «Полезные советы».

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



4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»



Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией PlusSteam.

Индикатор светится.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.



ВНИМАНИЕ!

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

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического отключения для режима духового шкафа.



Для ручного управления прибором без заданного периода времени установите ручку таймера в положение: ON. Функция «Таймер + Окончание приготовления» выключена.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается.

Установите переключатель режимов нагрева духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

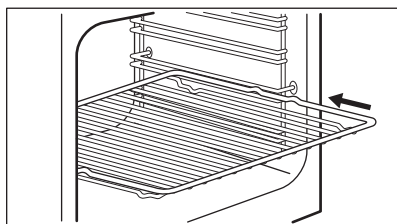


ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Установка принадлежностей

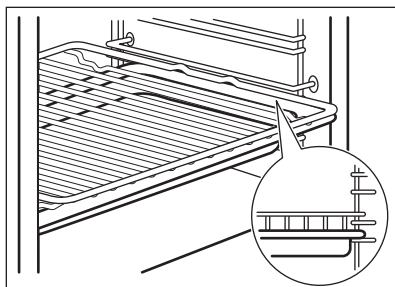
Решетка



Вставьте полку между
направляющими планками.

Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.



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

12.1 Общая информация

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

Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под

воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

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

Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

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

12.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

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

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

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

12.3 Приготовление выпечки

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

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

12.4 Приготовление мяса и рыбы

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

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

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

12.5 Время приготовления

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

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

12.6 PlusSteam +



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

См. Главу «Включение функции PlusSteam»

Выпечка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый хлеб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.

Продукты	Количество воды в вы- емке каме- ры духово- го шкафа (мл)	Темпера- тура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Домашняя пицца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Используйте эм- алированный противень.
Фокачча ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Используйте эм- алированный противень.
Печенье, лепешки, круассан ы ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Используйте эм- алированный противень.
Вишневый пирог, яблочный пирог, бу- лочки с корицей ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Используйте форму для вы- печки.

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Количество воды в вы- емке каме- ры духово- го шкафа (мл)	Темпера- тура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Пицца, заморожен ная ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Используйте эм- алированный противень.
Лазанья, заморожен ная ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Воспользуйтесь решеткой
Круассаны, заморожен ные ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Используйте эм- алированный противень.

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Освежить продукты

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

Жарка

Продукты	Количество воды в емкости камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф с кровью	200	200	45 - 50	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Ростбиф (средней прожаренности)	200	200	50 - 55	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф (хорошо прожаренный)	200	200	55 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Половинка цыпленка	200	210	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Цыпленок, целиком	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Жареная индейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

12.7 Консервирование +



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести поллитровых банок для консервирования.
- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см.

Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.

- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа, чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию PlusSteam и задайте максимальную температуру, используя таблицу ниже.
- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Мягкие овощи

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

Маринованные овощи

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

12.8 Щадящий режим конвекции **Высушивание**

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Овощи				
Фасоль	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Рубленый перец	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овощи для супа	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Нарезанные грибы	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Фрукты				
Половинки сливы	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Половинки абрикоса	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Дольки груши	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Медл. приготовление

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

Продукты	Количество (кг)	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная свинина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Традиционное приготовление

Выпечка

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

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Большой гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	230	50 - 60	2

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

12.11 Турбо-гриль

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

12.12 Режим конвекции

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевой пирог с начинкой	150 - 160	20 - 30	2
Бисквитный торт	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарский открытый яблочный пирог	180 - 200	35 - 45	2
Рождественский пирог	150 - 160	40 - 50	2
Песочное пирожное	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картофельная Запеканка	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Запеченные макароны	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Экорежим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Поло- жение проти- вня	Аксессуары
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мелкие хлебобулочные изделия				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песоч- ного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на ре- шетке
Овощи на против- не 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

12.14 Горячий воздух

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	140 - 160	40 - 50	1 + 3

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

12.15 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	30 - 40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Нежирный бисквит	Горячий воздух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15 - 30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Песочное печенье/полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15 - 30
Тосты	Большой гриль	250	решетка	3	5 - 10
Бургер с говядиной ¹⁾	Турбо-гриль	250	на решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля	3	15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Примечание по очистке

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

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

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и

моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

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

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

13.3 Очистка выемки внутренней камеры

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



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

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

13.4 Снятие направляющих для противней

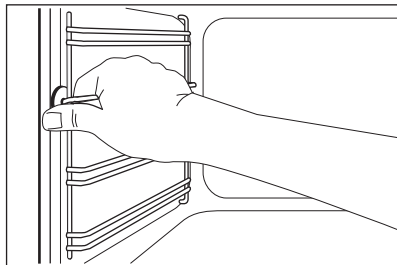
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



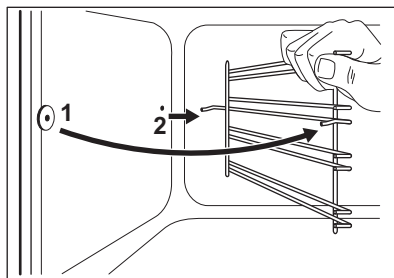
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

13.5 Очистка дверцы духового шкафа

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



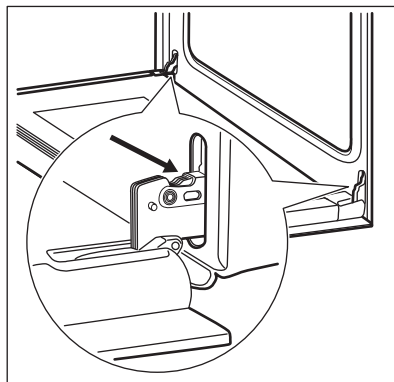
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



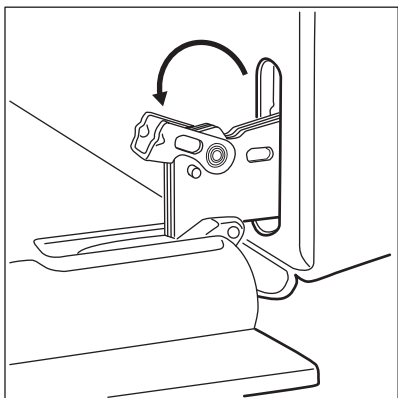
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

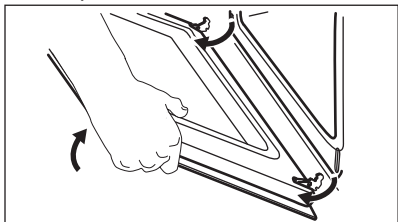
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



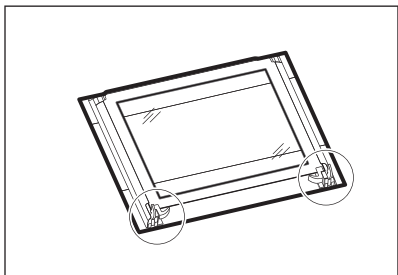
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



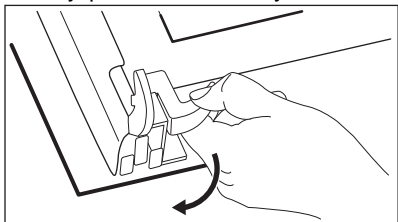
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



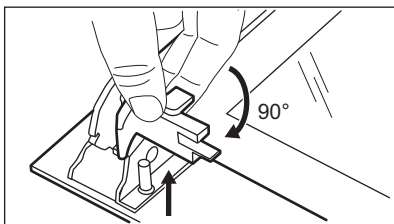
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



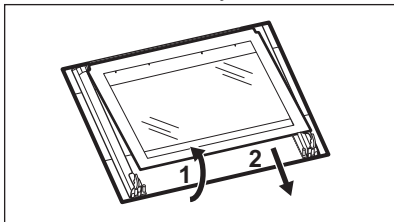
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



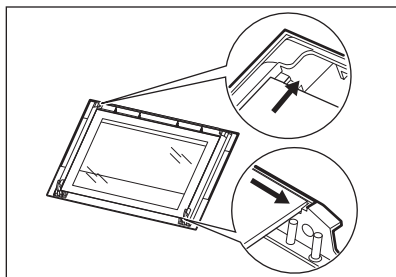
7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



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

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



13.6 Извлечение ящика

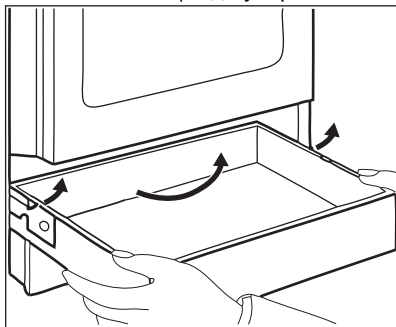


ВНИМАНИЕ!

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

13.7 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Использование функции PlusSteam не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция PlusSteam.	См. главу «Включение функции PlusSteam».
	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. главу «Включение функции PlusSteam».

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

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Модель	RKR660101W
--------	------------

Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты		
Количество рабочих зон и/или участков	4		
Технология нагрева	Излучающий нагреватель		
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая задняя	14 см	
	Задняя правая	18,0 см	
	Правая передняя	14 см	
	Левая передняя	18,0 см	
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая задняя	181,8 Вт·ч/кг	
	Задняя правая	182,8 Вт·ч/кг	
	Правая передняя	181,8 Вт·ч/кг	
	Левая передняя	190,1 Вт·ч/кг	
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)		184 Вт·ч/кг	

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

15.2 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

15.3 Информация о духовых шкафах и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	RKR660101W 943005420
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)	0,84 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity)	0.75 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	58 л
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (M)	41.0 кг

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

15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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

Экорежим

Данная функция специально разработана для обеспечения

экономии электроэнергии.

Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

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

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

Изготовлено в Румынии.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	42
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	45
3. УСТАНОВКА.....	48
4. ОПИС ВИРОБУ.....	50
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	51
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	52
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	53
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	54
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	55
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	57
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	57
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	58
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	69
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	72
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	74
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	76

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

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.

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

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, 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 керуванням 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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені

виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабелі 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 закрійте 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.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від

відкритого вогню або гарячих предметів.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
 - 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 пошкодженням дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

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 задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- 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.

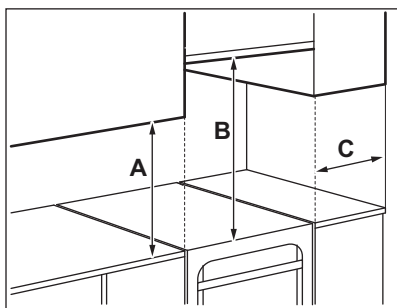
3.1 Розташування приладу



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

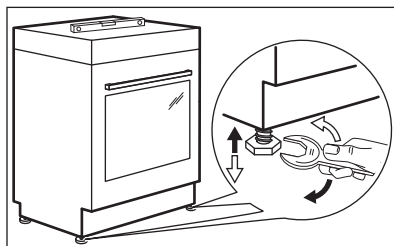
3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
---------	-------

Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоефективності	A
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	858
Ширина	600
Глибина	600

3.3 Вирівнювання приладу



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

3.4 Захист від перекидання

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



УВАГА

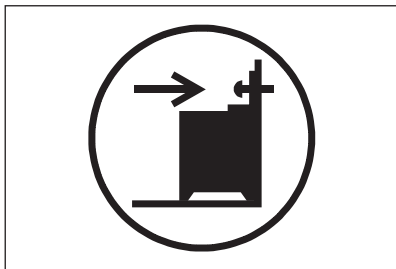
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



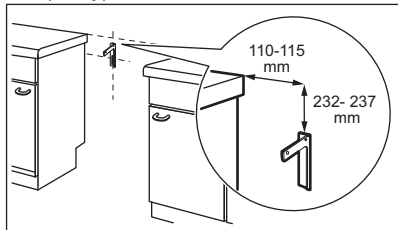
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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 установлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 232–237 мм від верхньої поверхні приладу та 110–115 мм від сторони приладу у 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, щоб запобігав 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 вилокю.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Придатні типи кабелів для різних фаз:

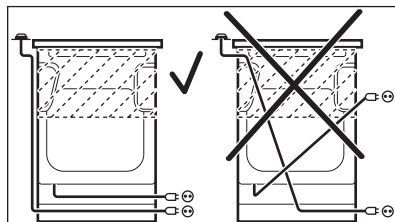
Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3 x 6,0 мм ²

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
3 з нейтральною	5 x 1,5 мм ²



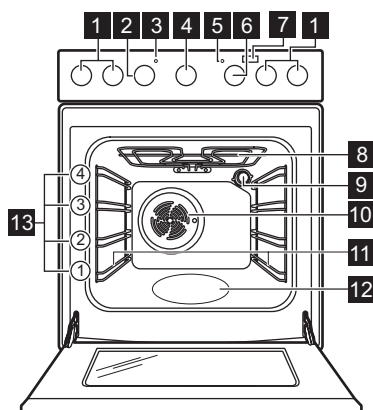
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



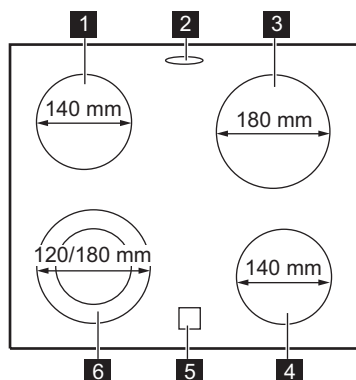
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Регулятор температури
- 3 Індикатор/символ температури
- 4 Перемикач таймера
- 5 Лампа варильної панелі/символ/індикатор
- 6 Регулятор функцій духової шафи
- 7 Кнопка додаткової пари
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Тиснення камери
- 13 Положення полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3 Зона нагрівання на 1800 Вт
- 4 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання на 700/1700 Вт

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Додаткові телескопічні спрямовувачі**

Для полиць та дек. Їх можна замовити окремо.

- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.



Для функції: Додаткова пара див. розділ «Духова шафа — Щоденне користування», «Активация функції: Додаткова пара».

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Установіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

5. Встановіть функцію  , натисніть: Додаткова пара . Установіть максимальну температуру.

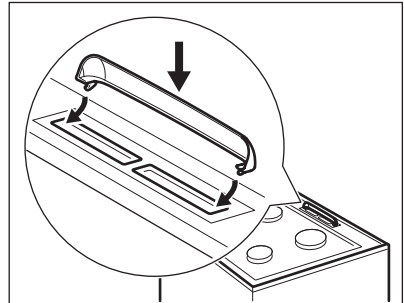
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

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.

5.3 Встановлення кришки отвору для виходу пари

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



6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Опис зон нагрівання

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

6.2 Ступені нагріву

Симво- ли	Функціональність
0	Положення «Вимкнено»
	Подвійна зона
	Підтримання страв теплими
1 - 9	Ступені нагріву



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання.

Вмикається індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

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

6.3 Використання однієї зони нагрівання

Для використання однієї зони нагрівання поверніть відповідний

перемикач у одне з наступних положень: 1-9.



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



Після встановлення рівня нагрівання 8 або 9 зона нагрівання працює на максимальному рівні потужності.

6.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець (подвійного чи овального)

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

1. Якщо вибрати рівень тепла від 1 до 9, працює лише центральна частина зони готування.
2. Для увімкнення зовнішнього кільця поверніть перемикач за годинниковою стрілкою за межі налаштування 9 на .
3. Потім поверніть перемикач проти годинникової стрілки до потрібного ступеня нагрівання (1-9). Центральна частина і зовнішнє кільце працюють разом.

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

6.5 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

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

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,

- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

Результати приготування залежать від матеріалу посуду



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

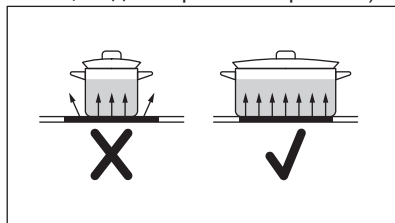


Не використовуйте на керамічній варильній панелі посуд із виступаючими краями чи нерівним дном, наприклад, чавунні сковороди. Вони можуть подряпати поверхню.



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

Для економії енергії та забезпечення правильної роботи варильної поверхні дно посуду повинно мати відповідний мінімальний діаметр (принаймні такий самий, як діаметр зони нагрівання).



7.2 Приклади застосування



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
- 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою 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	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		

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, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним 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:** використовуйте суміш

розпушувача для борошна і лимонного соку або оцту.

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

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

Лампочка починає світитися, коли працює духовна шафа.

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. Духовна шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

9.3 Функції духової шафи

Символ	Функції духової шафи	Додаток
0	Положення «Вимкнено»	Духовна шафа вимкнена.
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.
 + 	Додаткова пара	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.
	Легке готування з конвекцією	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Великий гриль	Приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також смаження хліба.

Символ	Функції духової шафи	Додаток
	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.
	Вентилятор	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.

9.4 Увімкнення функції: Додаткова пара

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: Додаткова пара.

- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: Додаткова пара.



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: Додаткова пара .
4. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: Додаткова пара. Починає світитися 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 Таймер зворотного відліку + Завершення приготування

Використовуйте її для налаштування часу автоматичного вимкнення функції духової шафи.



Для керування приладом вручну без встановленого часу поверніть ручку таймера зворотного відліку на: ON. Таймер + Завершення готування деактивовано.

1. Установіть функцію духової шафи й температуру.
2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім встановіть його на потрібний час.

Після того як встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимкнеться.

Поверніть перемикач функцій духової шафи і ручку термостата в положення «Вимкнено».

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



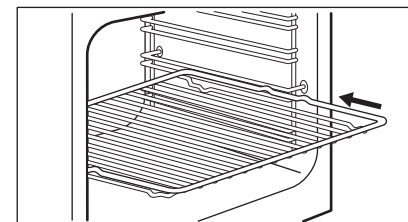
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

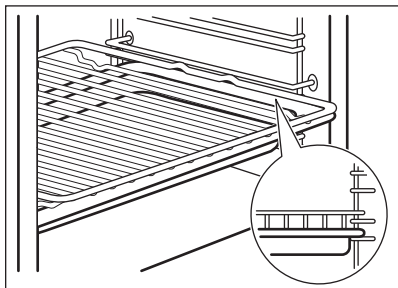
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.

Комбінована решітка та глибока форма разом:

Поставте глибоку форму між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.





12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

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.

12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища 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.

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 Додаткова пара +



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

Див. розділ «Активіація функції: Додаткова пара»

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Аксесуари
Білий хліб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Використовуйте деко для випікання.
Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Використовуйте форму для торта.

¹⁾ 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	Аксесуари
Піца заморожена ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Заморожена лазанья ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

¹⁾ 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	Аксесуари
Білий хліб	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Овочі	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Рис	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Паста	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Аксесуари
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, непросмажений	200	200	45 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф, середньо просмажений	200	200	50 - 55	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Англійський ростбіф (добре просмажений)	200	200	55 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, половина	200	210	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, ціла	200	210	60 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Смажена індичка	200	200	70 - 90	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

12.7 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 Додаткова пара 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.

Кістчкові 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 / Ріпа / 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
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)
Яловичина					
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
Телятина					
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

Страва	Кількість (кг)	Смаження з обох боків (хв)	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв)
Смажена телятина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
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
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 полиці
Риба, ціла	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Великий гриль

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
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 полиці
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

12.13 Волога випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Хліб і піца				
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
Торти на деку для випікання				
Рулєт 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
Торти в формі				
Суфле	210	35 - 45	2	шість керамічних формочок на решітці
Бісквітні коржі	180	25 - 35	2	форма для коржа на решітці
Бісквіт	150	35 - 45	2	форма для торта на решітці
Риба				
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
М'ясо				
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
Невеликі тістечка				
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

Страва	Темпе- ратура (°C)	Час (хв)	Поло- ження полиці	Аксессуары
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
Вегетаріанський				
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 деко 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
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 Інформація для дослідницьких установ

Іжа	Функція	Темпе- ратура (°C)	Аксессуары	Рівень поли- чки	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	160	деко для ви- пічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Готування з конвекцією	150	деко для ви- пічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Вентилятор	160	деко для ви- пічки	1 + 3	30 - 40

Їжа	Функція	Темпе- ратура (°C)	Акcesуари	Рівень поли- чки	Час (хв)
Яблучний пиріг (2 форми діамет- ром 20 см, розта- шовані по діагона- лі)	Традиційне готування	190	комбінована решітка	1	65 - 75
Яблучний пиріг (2 форми діамет- ром 20 см, розта- шовані по діагона- лі)	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 хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Традиційне готування	140	деко для ви- пічки	3	15 - 30
Пісочні хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Готування з конвекцією	140	деко для ви- пічки	3	20 - 30
Пісочні хлібобу- лочні вироби/ кондитерські ви- роби	Вентилятор	140	деко для ви- пічки	1 + 3	15 - 30
Тост	Великий гриль	250	комбінована решітка	3	5 - 10
Бургер із яловичини ¹⁾	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або деко для гри- ля/смаження	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на дру- гій сто- роні

¹⁾ 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 аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

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

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

13.3 Очищення заглибини камери

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



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

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.

13.4 Знімання опор полицок

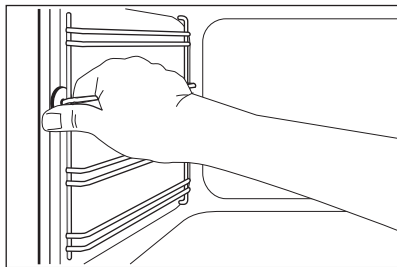
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



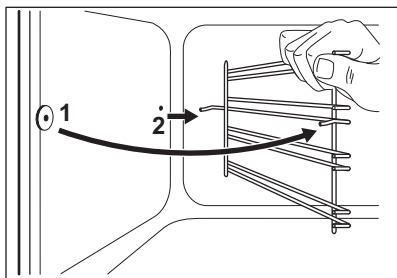
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

13.5 Очищення дверцят духової шафи

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



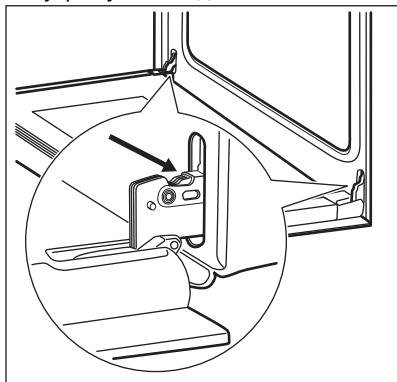
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



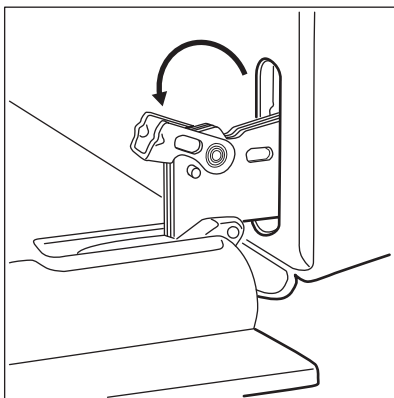
УВАГА

Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.

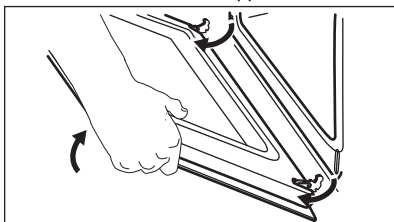
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



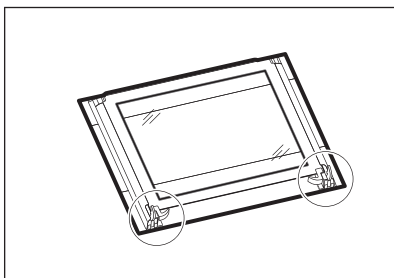
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



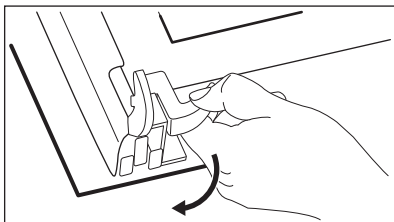
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



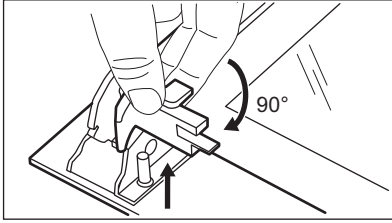
4. Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



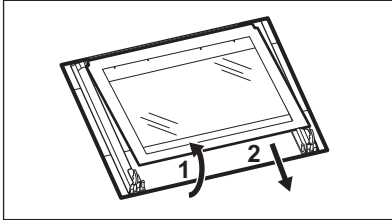
5. Послабте систему блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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

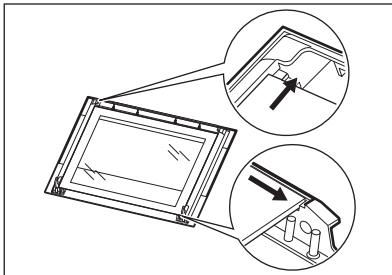


7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині. Після завершення миття установіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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



13.6 Виймання шухляди

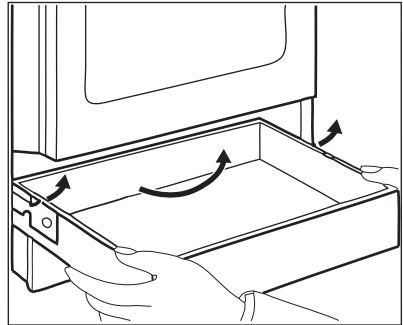


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

13.7 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. Помийте скляний плафон.

3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою

лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С .

4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути зовнішнє кільце.		Увімкніть спершу внутрішнє кільце.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
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 приготувані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтеся порад інструкції з експлуатації.
Неефективне використання функції: Додаткова пара.	Ви не активували функцію Додаткова пара.	Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара».
	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара».
	Ви неправильно активували функцію Додаткова пара за допомогою кнопки «Пара плюс».	Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара».
Ви бажаєте активувати функцію Легке готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс».	Працює функція Додаткова пара.	Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції Додаткова пара.
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 заглибленій камері.	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 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформацію про варильну поверхню наведено відповідно до постанови ЄС EU 66/2014

Ідентифіка- тор моделі	RKR660101W		
Тип вариль- ної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити		
Кількість зон для готуван- ня	4		
Технологія пі- дігріву	Променевий нагрівач		
Діаметр круг- лих зон для готування (Ø)	Задня ліва	14,0 см	
	Задня права	18,0 см	
	Передня права	14,0 см	
	Передня ліва	18,0 см	
Споживання електроенер- гії однією зо- ною для готу- вання (EC electric cooking)	Задня ліва	181,8 Вт·год/кг	
	Задня права	182,1 Вт·год/кг	
	Передня права	181,8 Вт·год/кг	
	Передня ліва	190,1 Вт·год/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		184,0 Вт·год/кг	

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

15.2 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

15.3 Інформація про виріб для духових шаф і Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
---------------------	------------

Ідентифікатор моделі	RKR660101W 943005420
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	41.0 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



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу 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 в духовій шафі 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 «Духова шафа — щоденне користування», Функції духовки.

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.

www.electrolux.com/shop



867365241-D-312022

EAC CE

