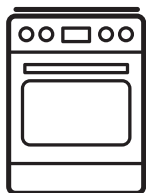




Electrolux



electrolux.com/register



LKI564267X

LKI564266W

RU Инструкция по эксплуатации | **Кухонная плита**



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



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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	11
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА.....	19
9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	19
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	21
11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	22
12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	24
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ОЧИСТКА.....	29
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	34
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	37

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

1.2 Общая безопасность

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

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

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. 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.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **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 в качестве столешницы и не допускайте непосредственного соприкосновения продуктов с ним.

- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.

- не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
- не кладите непосредственно на дно камеры прибора алюминиевую фольгу.
- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не 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 получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

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 получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

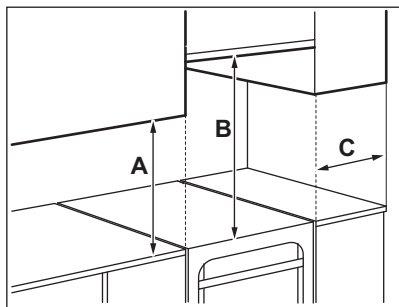
3.1 Место установки прибора



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

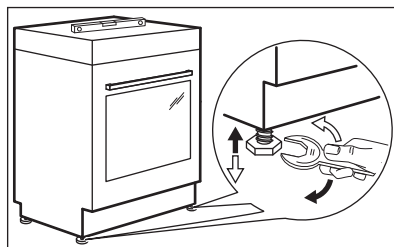
Размеры	мм
C	150

3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50–60 Гц
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

3.3 Выравнивание прибора



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

3.4 Защита от опрокидывания

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

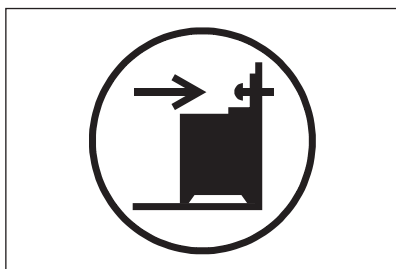
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



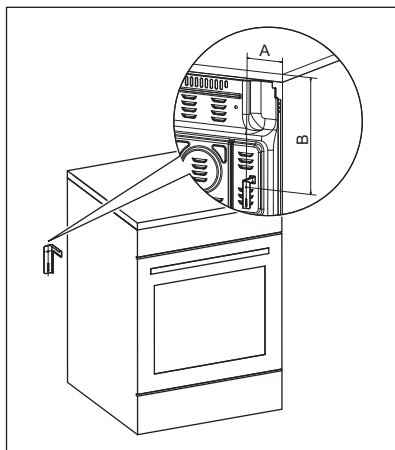
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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

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



1. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии В – 357 мм вниз от верхнего края прибора и на А – 67 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между 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. Соединительная клемма расположена за задней панелью.

⚠ 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.

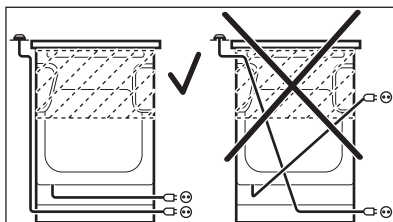
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3 x 6,0 мм²

Фаза	Мин. сечение кабеля
3 с нейтралью	5 x 1,5 мм²

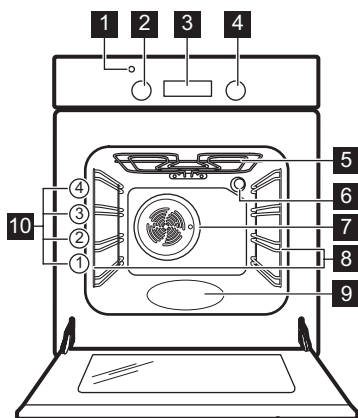
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



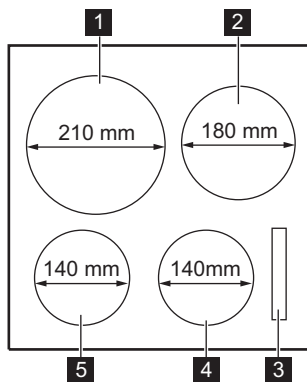
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Индикатор/символ температуры
- 2** Ручка регулировки температуры
- 3** Электронный программатор
- 4** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Съёмная опора противня
- 9** Выемка камеры
- 10** Положения противня

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка 2300 Вт с PowerBoost 3350 Вт
- 2 Индукционная конфорка 1800 Вт с PowerBoost 2800 Вт
- 3 Дисплей
- 4 Индукционная конфорка 1400 Вт с PowerBoost 2500 Вт
- 5 Индукционная конфорка 1400 Вт с PowerBoost 2500 Вт

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Выберите режим . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210 °C.- Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.2 Установка текущего времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью  или  установите надлежащее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

5.3 Изменение времени

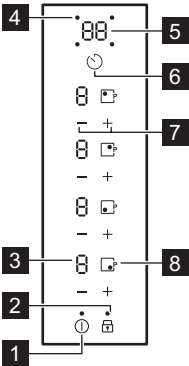
Изменение текущего времени суток невозможно, когда включена любая из функций.

Нажимайте до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток. Порядок установки нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени».

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Панель управления варочной панели



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсор- ное поле	Описание	Комментарий
1	Вкл / Выкл	Включение и выключение варочной панели.
2	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
4 -	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6	-	Выбор конфорки

Сенсор- ное поле	Описание	Комментарий
7	-	Установка уровня нагрева или времени.
8	PowerBoost	Включение функции.

6.2 Индикация уровня нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
Остановка и запуск. 	Конфорка работает. Точка обозначает изменение уровня нагрева на ½.
	Работает PowerBoost.
+ цифра	Возникла неисправность.
	OptiHeat control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Работает Автоматическое выключение.

6.3 OptiHeat control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

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

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

- продолжить приготовление,

- поддержание тепла,

- остаточное тепло.

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.

6.4 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.5 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;

- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорится символ , и через 2 минуты конфорка автоматически выключается.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время загорится , и варочная панель выключится.

Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

6.6 Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.

6.7 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. Функция на некоторое время устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до необходимого значения.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения функции для конфорки:

коснитесь  ( загорается). Сразу же коснитесь  ( загорается). Сразу же коснитесь  и удерживайте до тех пор, пока не включится правильная настройка нагрева. Через 3 секунды загорается .

Чтобы выключить функцию, коснитесь .

6.8 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на inductionных конфорках. Данная функция может быть включена для inductionной конфорки только в течение ограниченного периода времени. По истечении этого времени inductionная конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

Для включения функции для конфорки:

коснитесь  .

Чтобы выключить функцию, коснитесь  или .

6.9 Timer

-  **Таймер обратного отсчета**

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Чтобы активировать функцию или

изменить время: нажмите . На дисплее подсвечиваются цифры таймера **00** и индикаторы  и .  подсвечивается красным, а  подсвечивается белым.



Если не установить таймер, через 3 секунды все индикаторы погаснут.

Коснитесь **+** или **—** для установки времени (00–99 минут). Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикаторы **⌚**, **+** и **—** гаснут. **⌚** остается красным.

По истечении установленного на таймере времени выдается звуковой сигнал, и начинает мигать **00**. Для выключения сигнала коснитесь **⌚**.

Чтобы выключить функцию, коснитесь **⌚**. Индикаторы **+** и **—** загораются.

Воспользуйтесь **—** или **+** для установки **00** на дисплее. Также можно установить уровень нагрева равный **0**. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

6.10 Блокир. кнопок

Панель управления можно заблокировать во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Установите уровень нагрева.

Для включения функции: коснитесь **⏻**. **⏻** загорается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Для выключения функции коснитесь **⏻**. Загорается предыдущий уровень нагрева.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Чтобы включить функцию, включите варочную поверхность с помощью **⌚**. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь **⏻** и удерживайте 4 секунды. Загорится **⏻**. Выключите варочную поверхность с помощью **⌚**.

Чтобы выключить функцию, выключите варочную поверхность с помощью **⌚**. Не

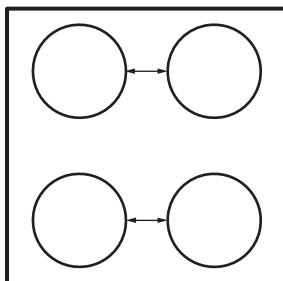
задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь **⏻** и удерживайте 4 секунды. Загорится **⏻**. Выключите варочную поверхность с помощью **⌚**.

Для отключения функции только на один цикл приготовления: включите варочную панель с помощью **⌚**.

Загорится **⏻**. Коснитесь **⏻** и удерживайте 4 секунды. **Задайте уровень нагрева через 10 секунд.** Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью **⌚** функция снова работает.

6.12 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы с учетом расположения и количества фаз варочной панели. См. иллюстрацию.
- Каждая фаза имеет максимальную электрическую нагрузку.
- Данная функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается при превышении общей электрической нагрузки конфорок, подключенных к одной фазе.
- Данная функция снижает мощность других конфорок, подключенных к одной фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная степень нагрева;
- магнит притягивается к дну 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.

Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. таблицу «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды.

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с максимальным размером конкретной конфорки (см. таблицу).

7.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Минимальный диаметр посуды (мм)
Левая задняя	180
Задняя правая	150
Правая передняя	125
Левая передняя	125

7.3 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне

нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на- грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ- ходимо- сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2.	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2. - 3.	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3. - 4.	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время процесса приготовления.
4. - 5.	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 см воды. Проверьте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ- ходимо- сти	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Включение и выключение духового шкафа

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



Для функций без нагрева нет необходимости устанавливать температуру.

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

9.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения

этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора убедитесь, что обе ручки выбора режима прибора установлены в положение «Выкл». В противном случае вентилятор охлаждения продолжит работать.

9.4 Режимы духового шкафа

0 **Положение «Выкл»**
Духовой шкаф выключен.

 **Лампа освещения духового шкафа**
Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

 **SteamBake**
Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышенные сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.

 **Нижний нагрев**
Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.

 **Традиционное приготовление**
Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

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

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

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



Влажная конвекция

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

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».

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



AirFry/ Горячий воздух



Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки. Приготовление таких блюд как картофель фри или пицца. Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на двух уровнях. Задайте температуру на 20–40 °C ниже, чем при использовании функции Традиционное приготовление.



Размораживание

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

9.5 Включение функции: SteamBake

Эта функция позволяет улучшить влажность во время приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

- Не открывайте дверцу прибора во время работы этого режима: SteamBake.

- Осторожно откройте дверцу прибора по окончании работы этого режима: SteamBake.



См. Главу «Полезные советы».

- Откройте дверцу духового шкафа.
- Наполните выемку камеры водопроводной водой.
Максимальная емкость выемки камеры духового шкафа составляет 250 мл. Наполните выемку камеры духового шкафа водой, пока духовой шкаф холодный.
- Установите функцию: SteamBake
- Поворотом ручки регулировки температуры задайте нужную температуру.
- Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- Для выключения прибора поверните ручки выбора режима и регулировки температуры духового шкафа в положение «Выкл».
- Удалите из выемки камеры воду.

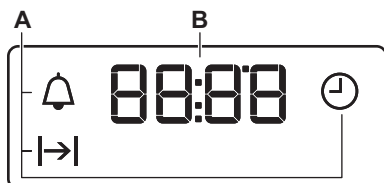


ВНИМАНИЕ!

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

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

10.2 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Установка функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

10.3 Таблица «Функции часов»

Часы	Применение
ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или проверка времени суток.

Часы	Применение	
I→I	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа.
🔔	ТАЙМЕР	Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любой момент, даже когда духовой шкаф выключен.

10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ I→I.
3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается I→I.

4. По истечении установленного времени замигает I→I и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

10.5 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ 🔔.

2. С помощью $+$ или $-$ задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте $-$ в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Установка принадлежностей

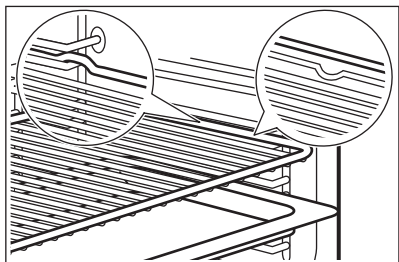
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшие выступы повышают безопасность и обеспечивают защиту от опрокидывания. Они также служат

защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.



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

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

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

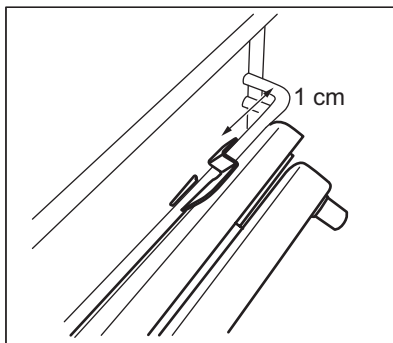
11.2 Телескопические направляющие



Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

Установка телескопических направляющих

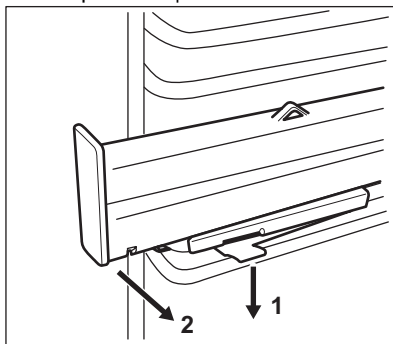
1. Поверните телескопическую направляющую примерно на 90°.
2. Сдвиньте фиксатор на заднем конце телескопической направляющей на опору противня. Убедитесь, что вы установили направляющую с правильной стороны духового шкафа.



3. Поверните направляющую в правильное положение. Стопор на одном конце телескопической направляющей должен быть развернут вверх.
4. Протолкните направляющую до задней стенки духового шкафа.
5. Прижмите переднюю часть телескопической направляющей к опоре противня. При правильной посадке фиксатора в передней части направляющей слышен щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном уровне.

Снятие телескопических направляющих

1. Прижмите и удерживайте фиксатор в передней части телескопической направляющей.



- Потяните переднюю часть направляющей в сторону от опоры противня.
- Поверните телескопическую направляющую примерно на 90°.
- Снимите заднюю часть направляющей с опоры противня.

- Выполните те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ — УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

12.1 SteamBake



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

См. главу «Включение функции: «SteamBake»

Выпечка

Продукты	Вода в выемку камеры (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый хлеб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Используйте эмалированный противень.
Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Используйте эмалированный противень.
Фокачча ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Используйте эмалированный противень.
Печенье, scones, круассаны ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Сливовый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей ¹⁾	100	180	20	2	Используйте форму для выпечки.

¹⁾ Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Пицца, замороженна я ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Воспользуйтесь ре- шеткой.
Круассаны, замороженны е ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Используйте эмали- рованный противень.

¹⁾ Перед приготовлением разогрейте в пустом духовом шкафу в течение 10 минут.

Придание свежести продуктам

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

Жарка

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Жареная сви- нина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Цыпленок	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

Продукты	Вода в выем- ку камеры (мл)	Температу- ра (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Аксессуары
Жареная ин- дейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

12.2 Влажная конвекция

Продукты	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Поло- жение против- ня	Аксессуары
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25–30	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Булочки	200	40–45	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Замороженная пицца 350 г	190	25–35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейцарский рулет	180	20–30	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Шоколадный торт	180	35–45	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Пирожные в форме				
Суфле	210	35–45	2	шесть керамических формочек на ре- шетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25–35	2	форма для основы флана на решетке
Бисквитный пирог	150	35–45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25–35	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Рыба целиком 200 г	180	25–35	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Филе рыбы 300 г	180	30–40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Мясо в пакете 250 г	200	35–45	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Мясо на шпажках 500 г	200	30–40	2	эмалированный противень или проти- вень с увеличенной глубиной
Мелкие хлебобулочные изделия				

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Печенье	170	25–35	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Макарон	170	40–50	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Маффины	180	30–40	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Несладкое сухое печенье	160	25–35	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Печенье из песочного теста	140	25–35	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Тарталетки	170	20–30	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакете 400 г	200	20–30	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной
Омлет	200	30–40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25–35	2	эмалированный противень или противень с увеличенной глубиной

12.3 AirFry

Хлебобулочные изделия

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

Продукты на основе картофеля

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

Свеж. овощи

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

¹⁾ Добавьте 1 чайную ложку оливкового масла во избежание пригорания

Другое

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

12.4 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Темпера-тура (°C)	Аксессуары	Положе-ние про-тивня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20–30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20–30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	30–40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, 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 / пол-оски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15–30
Песочное печенье / пол-оски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20–30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15–30
Тосты	Быстрое приготовление на гриле	250	решетка	3	5–10
Бургер с говядиной ¹⁾	Турбо-гриль	250	решетка или противень с увеличенной глубиной	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 ОЧИСТКА



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 (за исключением противня AirFry).

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

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry и противня 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 камеры

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



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

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

13.4 Снятие направляющих для противней

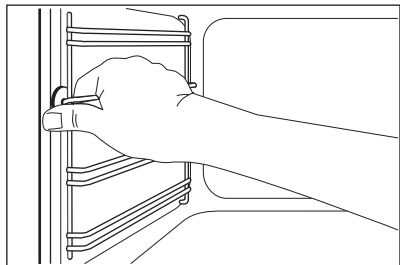
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



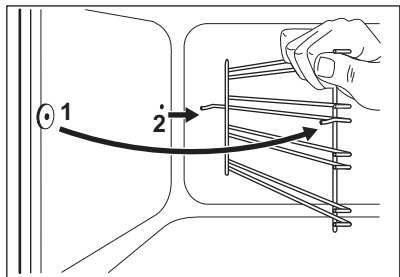
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

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

1. Выберите функцию
2. Установите температуру на максимум и дайте духовому шкафу поработать в течение 1 часа.
3. Выключите духовой шкаф.
4. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

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

13.6 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

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



ВНИМАНИЕ!

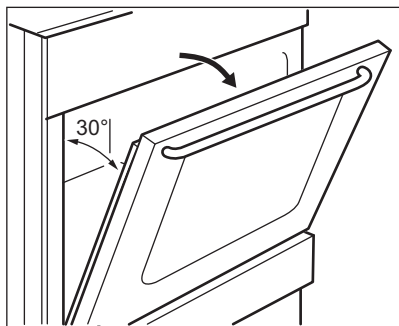
Во время очистки оставьте дверцу духового шкафа слегка приоткрытой. Если открыть ее полностью, она может случайно захлопнуться с вероятным повреждением.



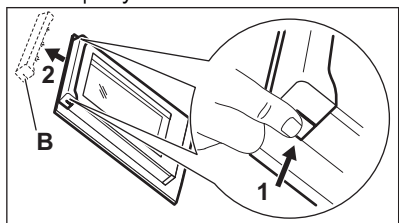
ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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



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



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духовки пытается закрыться.

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

13.7 Выдвижной ящик

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Не кладите продукты в выдвижной ящик.

ВНИМАНИЕ!

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

Выдвижной ящик под духовым шкафом можно вынуть для очистки.

Извлечение выдвижного ящика:

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

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

13.8 Замена лампы

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

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

4. Установите стеклянную крышку.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить прибор.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике оказался посторонний предмет ①.	Удалите посторонний предмет с датчика.
На нагрев посуды на варочной панели уходит слишком много времени.	Неправильный диаметр или качество кухонной посуды.	Используйте кухонную посуду, предназначенную для индукционного нагрева, с диаметром дна, соответствующим размеру конфорки
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. главу «Варочная панель — ежедневное использование».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
 загорается.	Работает функция автоматического отключения.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
 загорается.	Включена функция «Защита от детей» или «Блокир. кнопок».	См. главу «Варочная панель — ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
 загорается.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду. См. главу «Варочная панель — Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров.
 с цифрой загорается.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите предохранитель от электрической сети дома. Подключите его снова. Если  загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
 загорается.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического отключения и система защиты конфорок от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. главу «Варочная панель — Указания и рекомендации».
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Необходимые настройки не заданы.	Убедитесь, что настройки верны.
	Не установлено время.	Установка времени на часах.
Лампа не работает.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Вы держали блюдо в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости отрегулируйте температуру. Следуйте рекомендациям в руководстве пользователя.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Возникла электрическая неисправность.	Выключите прибор с помощью предохранителя на домашнем распределительном щитке или предохранительного выключателя на электрощите и снова включите его. Если на дисплее снова отображается этот код ошибки, обратитесь в отдел обслуживания клиентов.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания.	Сбросьте время на часах.
Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал.	Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Не удастся получить приемлемые результаты приготовления при использовании функции: SteamBake.	Не была включена функция SteamBake.	См. главу «Включение функции: SteamBake».
	Выемка камеры духового шкафа не наполнена водой.	См. главу «Включение функции: SteamBake».
Вода в выемке камеры не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру не менее 110 °C. См. главу «Духовой шкаф — Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте правильное количество воды в выемку камеры. См. конкретную процедуру.

14.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Модель	LKI564267X LKI564266W
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты
Количество рабочих зон и/или участков	4

Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая задняя Задняя правая Правая передняя Левая передняя	21,0 см 18,0 см 14,0 см 14,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая задняя Задняя правая Правая передняя Левая передняя	175.0 Вт·ч/кг 170.0 Вт·ч/кг 184.0 Вт·ч/кг 184.6 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	178.4 Вт·ч/кг	

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

15.2 Варочная панель — Энергосбережение

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

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

- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	LK1564267X 943005687 LK1564266W 943005708
Индекс энергоэффективности	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме	0,84 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.75 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	58 л

Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты	
Масса (М)	LKI564267X	46.0 кг
	LKI564266W	46.0 кг

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

15.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

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

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

Сохранение пищи в теплом состоянии

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

Влажная конвекция

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

15.5 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

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

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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





