EKG951302W

UK Плита

Інструкція

Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....6
3. УСТАНОВКА....9
4. ОПИС ВИРОБУ....17
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....18
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....19
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ....20
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ....21
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....22
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА....25
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ....25
12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ....25
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ....29
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....32
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ....33

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:

Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com/webselfservice

Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registerelectrolux.com

Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.
Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

ⓘ Загальна інформація й 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 приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте прилад на платформу.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- 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.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.

- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-яку розлиту рідину. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- Щоб зняти підставки для поличок, спочатку потягніть передню частину підставки для полички, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:
UA

2.1 Установлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
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 роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли 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 із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між

контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Підключення газу

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

2.4 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки.
Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід

використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на пристрій або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію в приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми. Діаметр посуду має перевищувати діаметр конфорок.
- Переконайтеся в тому, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Користуйтеся лише аксесуарами, що постачаються з приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.5 Догляд і очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад.
  Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- 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 будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

2.6 Кришка

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

2.7 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.
- Сплющіть зовнішні газові труби.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. УСТАНОВКА

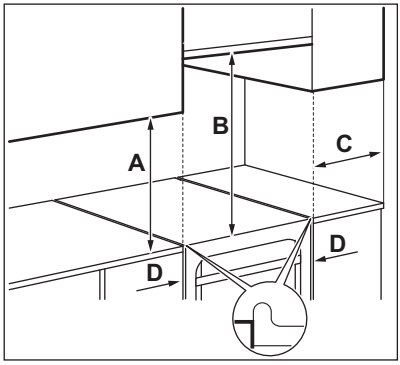
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

Щоб забезпечити можливість відкривання кришки, між приладом і задньою стінкою слід залишити дистанцію приблизно 1 см.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	400
B	650

Розмір	мм
C	150
D	20

3.2 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Глибина	600

3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	II2H3B/P
Вихідний газ:	G20 (2H) 13 мбар
Альтернативний газ:	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ[1] 1/100 мм
Допоміжна	29 / 30
Середньої швидкості	32
Швидка	42
Духова шафа	44

[1] Тип обвідного каналу залежить від моделі.

3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1]	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1]	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	3.0	0.78	132
Середньої швидкості	2.0	0.5	111
Допоміжна	1.0	0.4	82
Духова шафа	2.7	0.9	130

[1] Тип крану залежить від моделі.

3.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1)]	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1)]	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	3.0	0.72 / 0.75	119
Середньої швидкості	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Допоміжна	1.0	0.35	70
Духова шафа	2.7	0.90	120

[1)] Тип крану залежить від моделі.

3.7 Газові конфорки для скрапленого газу G30 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	3,0	0,72	88	218
Середньої швидкості	2,0	0,43	71	145
Допоміжна	1,0	0,35	50	73
Духова шафа	2,7	0,90	80	196

3.8 Газові конфорки для скрапленого газу G31 (30 мбар)

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1)]	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)[1)]	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	2.6	0.63	88	186
Середньої швидкості	1.7	0.38	71	121
Допоміжна	0.85	0.31	50	61
Духова шафа	2.35	0.78	80	168

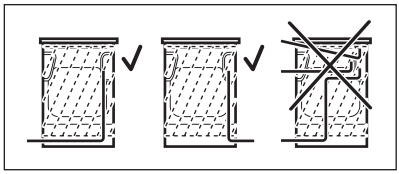
[1)] Тип крану залежить від моделі.

3.9 Підключення газу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Перед підключенням до газової мережі від'єднайте прилад від електричної мережі або вимкніть запобіжник у блоці.Закрийте основний клапан подачі газу.

Перед установленням зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу ззаду приладу. Очистьте шланг від залишків клею.

Застосовуйте фіксовані кріплення або гнучку трубку з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шлангу стежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями й не був здавлений.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Шланг подачі газу не повинен торкатися частини приладу, показаної на зображенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Після завершення установки переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Перевіряти стан ущільнення слід за допомогою мильного розчину, а не вогню.

3.10 З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за вказаних нижче умов.

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

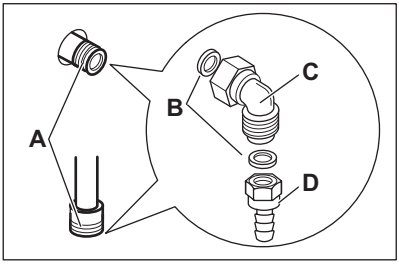
3.11 Переобладнання на інші типи газу

Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

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

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

Прилад налаштовано на тип газу за промовчанням. Для зміни налаштування завжди використовуйте ущільнювальні прокладки.

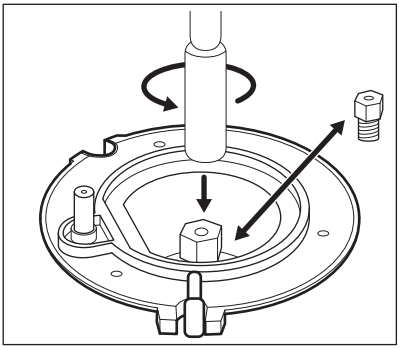


A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
B. Прокладка
C. Фітинг для з'єднання труб
D. Труботримач для скрапленого газу

3.12 Заміна форсунок варильної поверхні

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити форсунки.

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого гайкового ключа 7.
4. Замініть форсунки на потрібні відповідно до використовуваного типу газу.



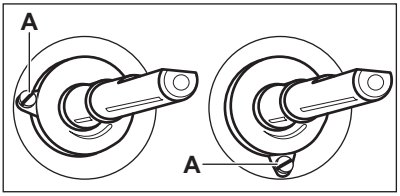
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися.

Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

3.13 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

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



Заміна природного газу скрапленим

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

Перехід із скрапленого газу на природний газ

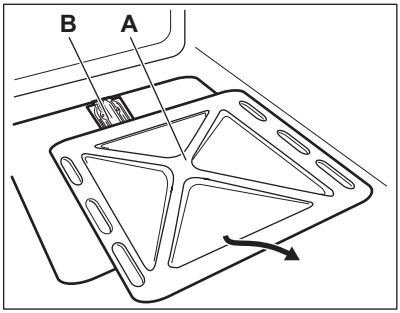
1. Відкрутіть обвідний гвинт A приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.

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

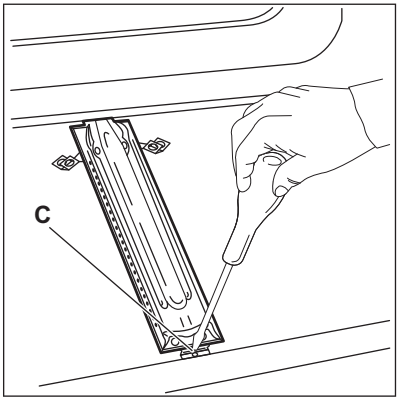
4. Запаліть конфорку. Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

3.14 Заміна інжекторів духової шафи

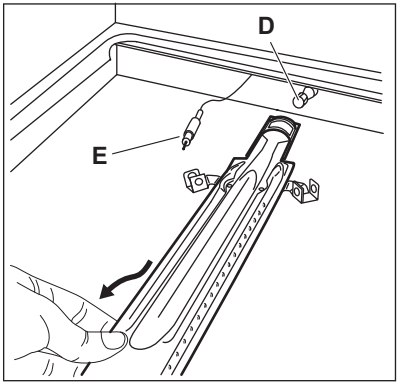
1. Зніміть днище камери духової шафи A, щоб отримати доступ до конфорки духової шафи B.



2. Послабте гвинт C, який тримає конфорку.



3. Обережно зніміть конфорку із тримача інжектора D.



4. Повільно зсуньте його ліворуч. Переконайтеся, що втулка конфорки залишилася в мундштуку конфорки. Уникайте натягнення проводу, що йде до термопари E.

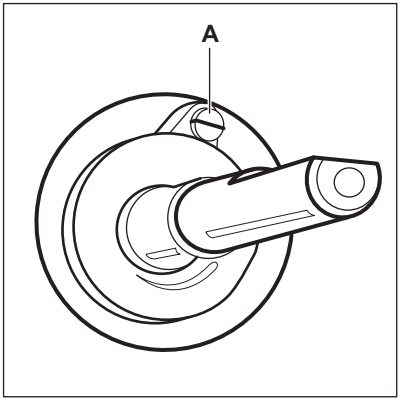
5. Відкрутіть інжектор конфорки D торцевим ключем на 7 мм і замініть його.

Зберіть конфорку, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

Прикріпіть біля газової мережі наклейку з інформацією про новий тип газу.

3.15 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки духової шафи

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



Заміна природного газу скрапленим

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

Перехід із скрапленого газу на природний газ

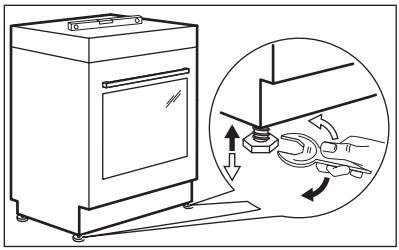
1. Відкрутіть обвідний гвинт A приблизно на 1 оберт.
2. Встановіть у початкове положення ручку керування функціями духової шафи.
3. Увімкніть прилад у розетку.

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

4. Запаліть конфорку.
   Див. розділ «Духова шафа — щоденне користування».
5. Поверніть ручку керування функціями духової шафи в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку керування функціями духової шафи.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть у початкове положення ручку керування функціями духової шафи.
9. Встановіть максимальне положення для ручки керування функціями духової шафи та прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
10. Швидко поверніть ручку керування функціями духової шафи з максимального положення в мінімальне.

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

3.16 Вирівнювання приладу



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

3.17 Захист від перекидання

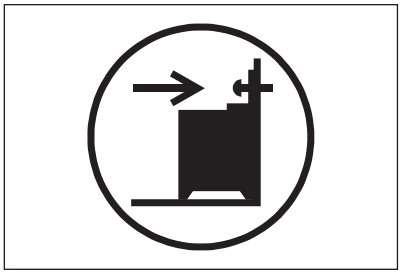
Визначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.

УВАГА
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.

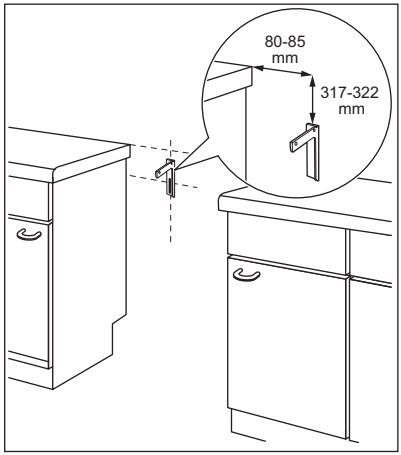
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо цього не зробити, прилад може перекинутися.

На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), який нагадує про необхідність встановлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 317–322 мм від верхньої поверхні приладу та 80–85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).



2. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Підніміть передню частину приладу і встановіть його посередині в зоні між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.

Якщо розміри пічки було змінено, відповідно вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню.

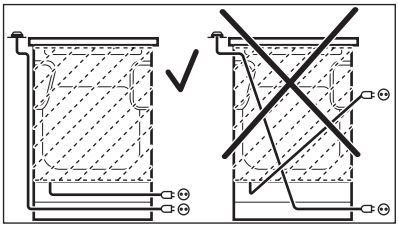
УВАГА
Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв посередині.

3.18 Електричне підключення

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

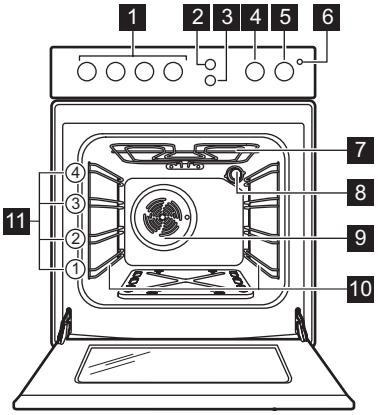
Пристрій оснащено електричним кабелем з вилкою.

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



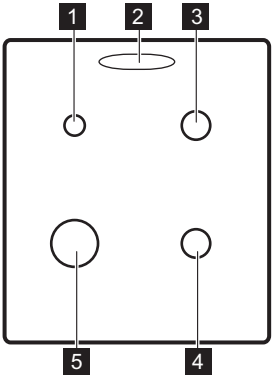
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



1 Перемикачі варильної поверхні
2 Кнопка лампи
3 Кнопка вентилятора
4 Перемикач таймера
5 Перемикач функцій верхнього елемента духовки
6 Індикатор гриля
7 Нагрівальній елемент
8 Лампа
9 Вентилятор
10 Опорна рейка, знімна
11 Положення полиць

4.2 Схема варильної поверхні



1. Допоміжна конфорка
2. Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
3. Конфорка середньої швидкості
4. Конфорка середньої швидкості
5. Швидка конфорка

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
  Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
  Для випікання тортів і бісквітів.
- **Алюмінієве деко для випікання**
  Для випікання тортів і бісквітів.
- **Телескопічні спрямовувачі (необов'язково)**
  Для поличок і деко. Їх можна замовити окремо.
- **Шухляда для посуду**
  Шухляда розташована 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

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Приладдя може нагрітися до температури, вищої ніж звичайно.

У приладі може з'являтися запах і дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

Дайте духовій шафі охолонути. Після цього протріть камеру духової шафи зсередини м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням

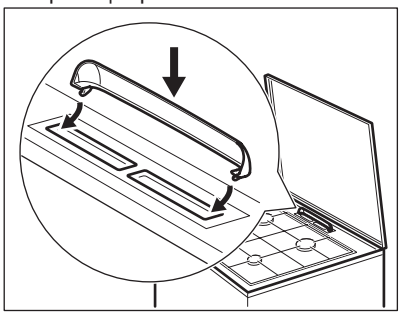
невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

5.3 Встановлення кришки отвору для виходу пари

Тільки для окремих моделей. Застосовується лише для моделей варильних поверхонь із білою кришкою.

Гаряче повітря, що виходить з отвору для виходу пари, може спричинити знебарвлення білої кришки варильної поверхні. Ця зона набуває жовтого кольору. Щоб уникнути цього, встановіть кришку отвору для виходу пари.

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм дірочок отвору для виходу пари.
2. Натисніть на задній край для фіксації кришки.



6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Запалювання конфорки варильної поверхні

Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.

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

1. Поверніть проти годинникової стрілки ручку варильної поверхні в положення і натисніть її.
2. Утримуйте регулятор керування натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітися. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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

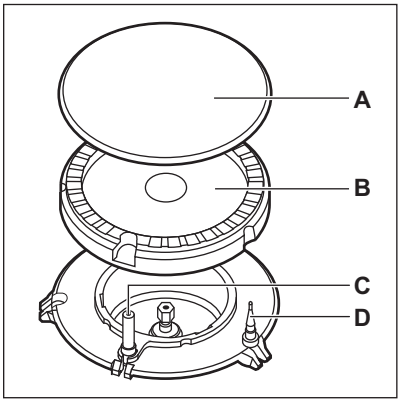
Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.

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

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

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

6.2 Огляд конфорки



A. Кришка конфорки
B. Корона конфорки
C. Свіча запалювання
D. Термопара

6.3 Вимкнення конфорки

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

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

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не ставте одну каструлю на дві конфорки.

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

УВАГА
Переконайтеся, що ручки каструлі не виступають над переднім краєм верхньої частини кухонної плити.

УВАГА
Переконайтеся, що каструлі розміщено по центру конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

7.2 Діаметр посуду

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Швидка	160–220
Середньої швидкості	140–220
Допоміжна	120–180

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Чистьте 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.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

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.
- **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.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

8.3 Чищення свічки запалювання

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

8.4 Підставки для дека

Підставки для дека не можна мити в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Зніміть підставки для дека, щоб зручно чистити варильну поверхню.

Будьте дуже обережні, знімаючи та встановлюючи підставки для дека, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.

2. Після миття підставок для дека встановіть їх у належне положення.
3. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для дека мають знаходитися в центрі конфорки.

8.5 Періодичне технічне обслуговування

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

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Функції духової шафи

Функція духовки		Використання
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
1 - 8[1)]	Ступені нагріву	Діапазон регульованих температурних режимів для духової шафи.
	Гриль	Для приготування страв пласкої форми посередині гриля. Для приготування тостів. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C. Не рекомендується використовувати електричний гриль під час приготування їжі на газовому грилі.
	Лампа духової шафи	Для освітлення внутрішньої частини духової шафи. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампочки.

Функція духовки		Використання
	Вентилятор духової шафи	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Щоб скористатися цією функцією, встановіть ручку духової шафи в положення «Вимкнено» та натисніть кнопку керування вентилятором. Для використання вентилятора разом із пальником газової духової шафи запаліть газову духову шафу та натисніть кнопку вентилятора.
1 - 8[2)]	Багатофункціональний режим приготування на газу	Для приготування декількох різних страв одночасно. Для приготування домашнього сиропу, сушених грибів або фруктів. Щоб скористатися цією функцією, налаштуйте ступінь нагріву духової шафи та натисніть кнопку вентилятора.
	Турбо-гриль	При цьому режимі гриль і вентилятор духової шафи працюють одночасно, завдяки чому гаряче повітря циркулює навколо страви. Для приготування великих шматків м'яса. Щоб скористатися цією функцією, встановіть ручку керування функціями духової шафи в положення «Гриль» і натисніть кнопку вентилятора.

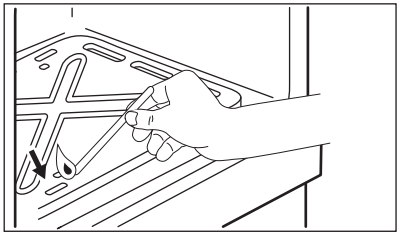
[1)] 1 - 140°C, 2 - 155°C, 3 - 170°C, 4 - 185°C, 5 - 205°C, 6 - 220°C, 7 - 235°C, 8 - 250°C

[2)] 1 - 130°C, 2 - 145°C, 3 - 150°C, 4 - 165°C, 5 - 180°C, 6 - 195°C, 7 - 210°C, 8 - 230°C

9.2 Запалювання пальника газової духовки вручну

Пристрій безпеки духовки:
Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору в днищі камери духовки.



3. Одночасно натисніть перемикач функцій духової шафи та поверніть його проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Коли з'являється полум'я, утримуйте регулятор функцій духовки натисненим у максимальному положенні протягом 15 секунд або менше, щоб термопара мала змогу нагрітися.

Не утримуйте перемикач функцій духової шафи натисненим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо пальник духовки не запалюється через 15 секунд, відпустіть регулятор функцій духовки, поверніть його в положення «Вимкнено», відкрийте дверцята та спробуйте знову запалити пальник духовки мінімум через 1 хвилину.

9.3 Дії після запалення газового пальника духової шафи

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

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

9.4 Вимкнення пальника духової шафи

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

9.5 Запобіжний термостат

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

9.6 Гриль

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.

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

1. Поверніть ручку керування функціями духової шафи за годинниковою стрілкою до .
2. Відрегулюйте положення дека відповідно до об'єму продуктів. Для швидшого приготування розташовуйте продукти ближче до верхнього нагрівального елемента, для повільнішого – далі від нього.

- Більшість продуктів слід класти на комбіновану решітку в деку, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на деку.
- Щоб звезти розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
- Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
- Під час приготування грінок слід вибирати верхнє положення решітки.
- В процесі приготування страву треба перевертати.

Для вимкнення цієї функції поверніть регулятор у положення «Вимкнено».

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Таймер

Служить для зворотного відліку часу.

Ця функція не впливає на роботу приладу.

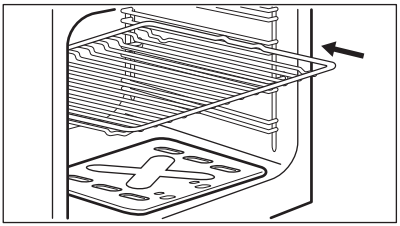
Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.
Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал.

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Установлення аксесуарів

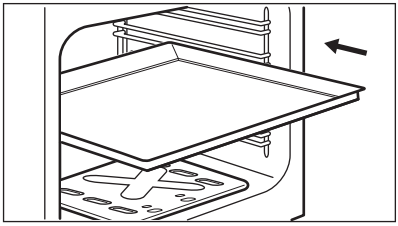
Комбінована решітка:



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

Деко.

Не ставте деко для випічки впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.



Просуньте деко або глибоку жаровню між напрямними опорних рейок полиці. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

12.1 Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення поличок. 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 парою, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

12.2 Випічка

- Спочатку вибирайте нижчу температуру.
- Для випікання тортів 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.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко 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

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 Таблиці приготування їжі

Страва	Час попереднього прогрівання (хв.)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Тривалість готування (хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Невеликий торт	10	2 - 3		20 - 30	3	алюмінієве деко для випікання

Страва	Час попереднього прогрівання (хв.)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Тривалість готування (хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Бісквіт без жиру	10	3		25 - 35	3	1 форма (діаметр: 26 см) на решітці
Яблучний пиріг	10	5		50 - 60	3	2 форми (діаметр: 20 см) на решітці
Кондитерські вироби	10	2		15 - 25	3	алюмінієве деко для випікання
Тост	10	3	Гриль - на	3 - 6	3	решітці
Бургери	10		Гриль - на	50 - 60[1)]	3	решітка і деко на рівні 1

[1)] Переверніть через 30 хвилин.

Продукт / Страва (IEC 60350-1)	Час попереднього прогрівання (хв.)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Тривалість готування (хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Випікання на алюмінієвому деку						
Рулет з джемом	10	3		15 - 25	3	алюмінієве деко для випікання
Чізкейк	10	3		65 - 75	3	алюмінієве деко для випікання
Селянський хліб	10	4 - 5		55 - 70	3	алюмінієве деко для випікання
Шведські булочки	10	5		10 - 20	3	алюмінієве деко для випікання
Плаский торт	10	2 - 3		30 - 40	3	алюмінієве деко для випікання
Безе	10	1 - 2		45 - 55	3	алюмінієве деко для випікання

Продукт / Страва (IEC 60350-1)	Час попереднього прогрівання (хв.)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Тривалість готування (хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	10	4 - 5		25 - 35	3	алюмінієве деко для випікання
Випікання в формах						
Бісквіт «Мадера»	10	4 - 5		70 - 80	3	деко на решітці
Фруктовий пиріг	10	3		95 - 115	3	деко на решітці
Сендвіч «Вікторія»	10	3		25 - 35	3	2 форми на решітці, по діагоналі
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	10	4		30 - 40	3	2 дека на решітці
Піца						
Піца	10	5 - 6		30 - 40	3	алюмінієве деко для випікання
Піца	10	5 - 6		20 - 30	3	деко для випікання
Кіш Лорен	10	5 - 6		35 - 50	3	деко на решітці
Страва						
Лазанья	10	4		30 - 45	3	деко Pyrex на решітці
Макарони в духовці	10	4		40 - 50	3	деко Pyrex на решітці
М'ясо						
Форель	10	7		25 - 40**1)**	3	решітка і деко на рівні 2
Курка	10	8		65 - 75**1)**	3	решітка і деко на рівні 2
Смажена свинина	10	4		55 - 65**1)**	2	деко для випікання

Продукт / Страва (IEC 60350-1)	Час попереднього прогрівання (хв.)	Положення термостата з вентилятором	Готування на грилі з вентилятором	Тривалість готування (хв.)	Положення полиці	Аксесуари
Курка, половина	10		Гриль - на	55 - 65[1)]	3	решітка і деко на рівні 2
Випікання на деку						
Рулет з джемом	10	2 - 3		15 - 25	3	деко для випікання
Селянський хліб	10	4 - 5		50 - 65	3	деко для випікання
Шведські булочки	10	5		10 - 20	3	деко для випікання
Плаский торт	10	2 - 3		20 - 30	3	деко для випікання
Безе	10	1		55 - 65	3	деко для випікання

[1)] Переверніть через 1/2 - 2/3 часу готування.

13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо чищення:

Очистьте лицьову панель 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 внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м’яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не слід мити аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

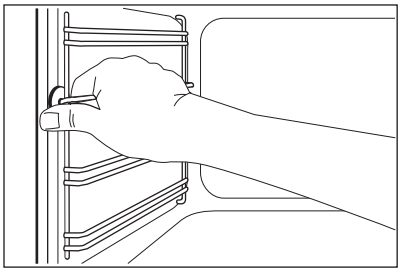
Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

13.3 Знімання опор поличок

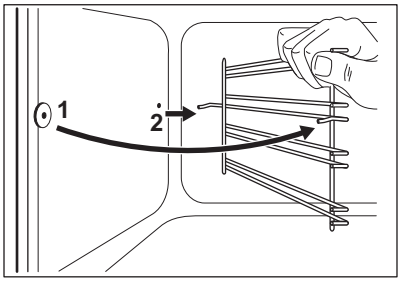
Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

УВАГА
Будьте обережні, виймаючи опори для поличок.

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



2. Потягніть задню частину направляючої для поличок від бічної стінки та зніміть її.



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

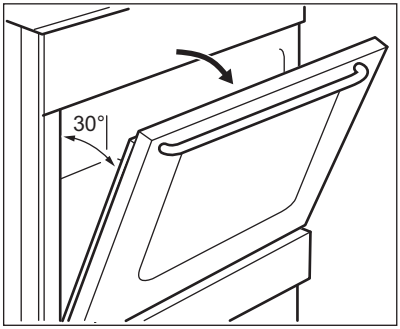
13.4 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

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

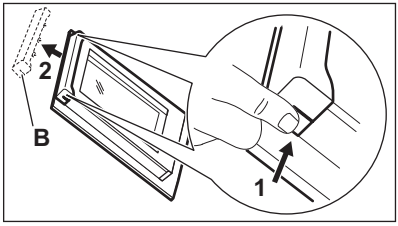
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не використовуйте прилад без скляних панелей.

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



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



3. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

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

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

УВАГА
Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят.

УВАГА
Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.

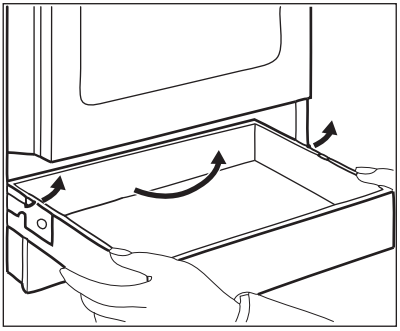
УВАГА
Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

13.5 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.

13.6 Заміна лампи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу.

Зачекайте, доки духова шафа охолоне.

2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Конфорка та корона розташовані некоректно.	Виправте положення кришки конфорки й корони.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд.
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Коронка горілки заблокована залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до коронки.
Газові конфорки не запалюються.	Збій постачання газу.	Перевірте газове підключення.
При роботі приладу виникає зайвий шум.		Металеві елементи приладу деформуються при розігріванні або охолодженні. Нормальне функціонування приладу супроводжується зайвими шумами.
Колір вогню помаранчевий або жовтий.		Іноді колір вогню конфорок може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Запаліть пальник духової шафи.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.

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 камері духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.
- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- По можливості користуйтесь скороваркою. Зверніться до інструкції з користування.

15.2 Листок із технічними даними продукту та інформація щодо духових шаф згідно зі стандартом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікація моделі	EKG951302W
Індекс енергоефективності	95.9
Клас енергетичної ефективності	A
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.61 кВт•г/цикл 5.79 МДж/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	1.91 кВт•г/цикл 6.88 МДж/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Газ
Об'єм	57 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	43.0 кг

EN 15181. Спосіб вимірювання споживання електроенергії газовими духовими шафами.

15.3 Духова шафа: енергозбереження

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

Загальні поради
Переконайтеся у тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

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

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

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

867342466-A-302018

CE