

EKK954504W
EKK954504X



UK Плита

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	10
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	12
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	13
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	14
9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
10. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	17
11. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	18
12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	28
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	30
14. УСТАНОВКА.....	32

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 й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і 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 із неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися

- нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
 - 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 торкаєтесь шухляди. Вона може нагріватися.
 - Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, 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:

BY KZ RU UA

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час 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 або 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 Газове підключення

- 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.
- 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 зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.

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.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- 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 вивільнитися 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.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. 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 призначено 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 духові шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



2.7 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека
задушення.

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

- Сплющіть зовнішні газові труби.

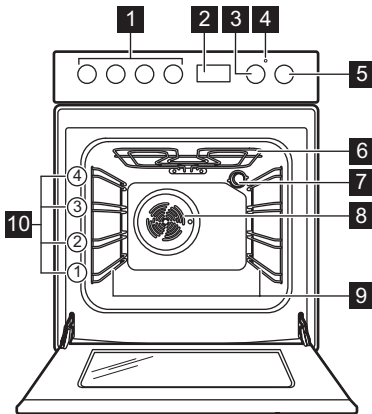
2.9 Сервіс

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

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

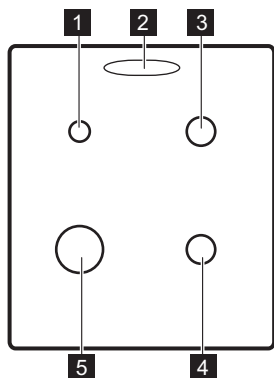
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Електронний програматор
- 3 Перемикач температури
- 4 Індикатор/символ температури
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опора полиці, знімна
- 10 Положення полиць

3.2 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

3.3 Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання й смаження чи для збирання жиру.
- **Телескопічні рейки (необов'язково)**
Для полицок і дек. Можна замовити окремо.
- **Шухляда для посуду**
Шухляда розташована під камерою духової шафи.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари. Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.2 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

У разі під'єднання пристрою до електромережі, а також після припинення електропостачання дисплей автоматично починає блимати.




1. Натисніть кнопку вибору .
Засвітиться символ увімкнення таймера.
2. Натискаючи $+$ або $-$, встановіть час доби.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби. Щоб змінити час, увімкніть пристрій і одночасно натисніть $+$ і $-$ або

Коли між годинами та хвилинами блимає двокрапка, натисніть $+$ або $-$ для встановлення нового часу.

4.3 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад для того, щоб спалити залишки жиру.

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.
5. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Акcesуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

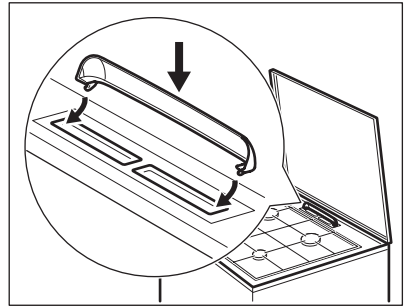
4.4 Встановлення кришки отвору для виходу пари

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.



5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

5.1 Запалювання конфорки варильної поверхні



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.

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.

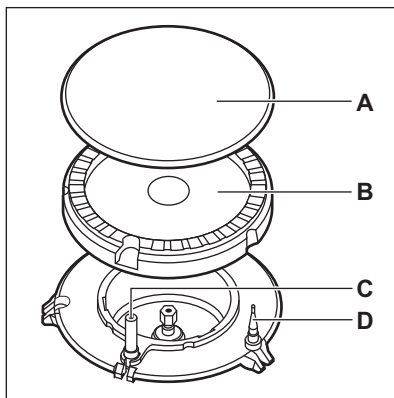


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



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

5.2 Огляд конфорки



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

5.3 Вимкнення конфорки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одне деко 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.

6.2 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

6.3 Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

7.2 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 водянні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно

висушіть перед встановленням на місце.


7.3 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.

7.4 Підставки для дека

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

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

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

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

7.5 Періодичне технічне обслуговування

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


8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Увімкнення та вимкнення приладу

 **Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.**











- Лампочка починає світитися, коли працює прилад.
- Символ указує, чим керує перемикач: однією з зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор вмикається, коли духовка нагрівається.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «Вимк.».

8.2 Запобіжний термостат

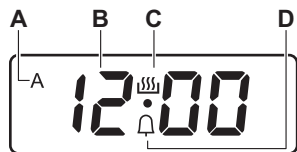
Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

8.3 Функції духовки

Символ	Функції духовки	Використання
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнений.
	Лампа духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Традиційне приготування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
	Приготування їжі в режимі «Готування з конвекцією»	Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Готування з конвекцією	Для одночасного випікання на двох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».
	Приготування легких страв	Випікання у формах і сушіння в одному положенні полиці при низькій температурі.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
	Налаштування для піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».
	Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

9.1 Дисплей



- A. Індикатор тривалості та завершення
- B. Індикатор часу
- C. Індикатор активного таймера
- D. Індикатор таймера

9.2 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.

9.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання	Опис
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку (1 хв. – 23 год 59 хв.). Ця функція не впливає на роботу приладу.
Тривалості	Тривалість	Налаштування часу готування в духовій шафі (1 хв. – 10 год).
Завершення	Завершення	Налаштування часу доби, коли духовна шафа має вимкнутися (1 хв. – 10 год).



Функції «Тривалість» і «Завершення» можна використовувати одночасно, щоб автоматично вмикати і вимикати прилад: спочатку встановіть «Тривалість», а потім «Завершення».

функцію духовки та температуру готування. Це не обов'язково робити для таймера зворотного відліку .

1. Натискайте кнопку знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи **+** або **—**, встановіть потрібну функцію годинника. Активується функція годинника. На дисплеї відображається індикатор налаштованої функції годинника. Для «Завершення» та «Тривалості» на дисплеї також з'явиться символ A.




9.4 Налаштування функцій годинника

Для «Тривалості» (dur) й «Завершення» (End) встановіть

- Після того як закінчиться встановлений час, почне блимати індикатор функції годинника, а також протягом 7 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.




i Якщо встановлено функції «Тривалість» і «Завершення», прилад вимикається автоматично.

9.5 Скасування функцій годинника

- Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
- Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  і .

Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

9.6 Змінення звукового сигналу

- Щоб прослухати поточний звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку .
 - Повторно натискайте  для змінення сигналу.
 - Відпустіть кнопку .
- Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал.
- Зачекайте 5 секунд для автоматичного підтвердження налаштування.

i У разі від'єднання приладу від електромережі або припинення електропостачання, для звукового сигналу встановлюється значення за промовчанням.

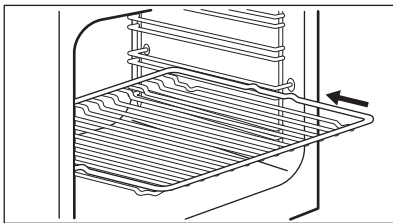
10. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

i 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.

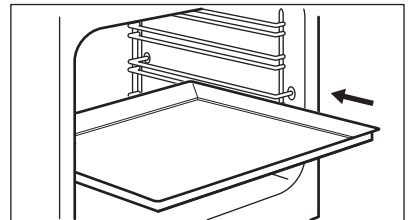
10.1 Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

Деко.

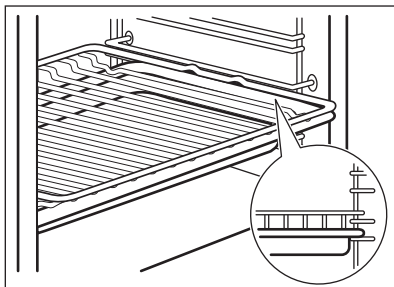


Просуньте деко або глибоку жаровню між напрямними опорних рейок полиці. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Комбінована решітка та глибоке деко разом.

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а

комбіновану решітку на напрямні зверху.



11. 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.

- 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.

11.1 Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полиць. Нумерація рівнів починається з дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.

11.2 Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

11.3 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.

11.4 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під

час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

11.5 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.

11.6 Традиційне приготування

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби	250	150	25 - 30	3	деко для випікання
Корж 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	деко для випікання
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	170 - 190	40 - 50	3	деко для випікання
Яблучний пиріг 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)
Тістечка 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Бісквіт без жиру 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 кругле алюмінієве деко (діаметр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Курка, ціла	1350	200 - 220	60 - 70	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Половина курки	1300	190 - 210	35 + 30	3	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Котлети зі свинини	600	190 - 210	30 - 35	3	Комбінована решітка
				1	деко для випікання
Відкритий пиріг ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	деко для випікання
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	деко для випікання
Піца	1000	200 - 220	25 - 35	2	деко для випікання
Сирний пиріг	2600	170 - 190	60 - 70	2	деко для випікання
Швейцарський яблучний пиріг ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	деко для випікання
Різдвяний кекс ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	деко для випікання
Пиріг з заварним кремом ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 кругле деко (діаметр: 26 см)
Селянський хліб ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алюмініованих дека (довжина: 20 см)
Румунський бісквіт ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полиць

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки
Булочки з дріжджового тіста ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	деко для випікання
Рулет із джемом ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	деко для випікання
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	деко для випікання
Вироби із крихкого тіста ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	деко для випікання
Бісквіт ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	деко для випікання
Масляний пиріг ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	деко для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

2) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.

3) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

4) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.

5) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.

6) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

7) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 18 хвилин.

11.7 Готування з конвекцією

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби ¹⁾	250	145	25	3	деко для випікання
Кондитерські вироби ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Корж 1)	1000	150	30	2	деко для випікання
Корж 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	деко для випікання
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	170 - 180	40 - 50	3	деко для випікання
Яблучний пиріг	1200 + 1200	175	55	2	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на одному рівні полицки
Тістечка 1)	500	155	30	2	деко для випікання
Тістечка 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	деко для випікання
Бісквіт без жиру 1)	350	160	30	1	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	деко для випікання
Курка, ціла	1400	180	55	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Смажена свинина	800	170 - 180	45 - 50	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	150 - 160	20 - 30	2	деко для випікання
Піца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	деко для випікання
Піца	1000	190 - 200	25 - 35	2	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Сирний пиріг	2600	160 - 170	40 - 50	1	деко для випікання
Швейцарський яблучний пиріг ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	деко для випікання
Різдвяний кекс ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	деко для випікання
Пиріг із заварним кремом ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 кругле деко (діаметр: 26 см)
Селянський хліб ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	деко для випікання
Румунський бісквіт ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки
Булочки з дріжджового тіста ¹⁾	800	190	15	3	деко для випікання
Булочки з дріжджового тіста ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	деко для випікання
Рулет із джемом ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	деко для випікання
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	деко для випікання
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	деко для випікання
Вироби із крихкого тіста	1500	160 - 170	25 - 35	3	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Бісквіт 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	деко для випікання
Масляний пиріг 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	деко для випікання

- 1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 3) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.
- 4) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-20 хвилин.
- 5) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.

11.8 Вентилятор

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби 1)	250	155	20	3	деко для випікання
Кондитерські вироби 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	деко для випікання
Корж 1)	1000	155	35	2	деко для випікання
Корж 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	деко для випікання
Пиріг із яблуками з дріжджового тіста 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	деко для випікання
Яблучний пиріг 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)
Тістечка 1)	500	150	35	3	деко для випікання
Тістечка 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Бісквіт без жиру ¹⁾	350	160	30	3	1 кругле алюміноване деко (діаметр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	деко для випікання
Курка, ціла	1400	200	50	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Котлети зі свинини	600	180 - 200	30 - 40	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Відкритий пиріг ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	деко для випікання
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	160 - 170	20 - 30	3	деко для випікання
Сирний пиріг	2600	150 - 170	60 - 70	2	деко для випікання
Швейцарський яблучний пиріг ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	деко для випікання
Різдвяний кекс ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	деко для випікання
Пиріг із заварним кремом ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 кругле деко (діаметр: 26 см)
Селянський хліб ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	деко для випікання
Румунський бісквіт ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюмінізованих дека (довжина: 25 см) на одному рівні полицки
Булочки з дріжджового тіста ¹⁾	800	190	15	3	деко для випікання
Булочки з дріжджового тіста ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	деко для випікання
Рулет із джемом ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	деко для випікання
Безе	400	100 - 120	50 - 60	2	деко для випікання
Безе	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	деко для випікання
Вироби з крихкого тіста ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	деко для випікання
Бісквіт ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	деко для випікання
Масляний пиріг ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	деко для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

3) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.

4) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

5) Встановіть температуру 230°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.

11.9 Легке готування

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Корж 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	деко для випікання
Піца 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	деко для випікання
Рулет із джемом 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	деко для випікання
Безе 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	деко для випікання
Бісквіт 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Масляний пиріг 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Курка, ціла	1200	220 - 230	45 - 55	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання

1) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.

2) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

11.10 Турбо-гриль

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Грінки 1)	500	230	3 - 5	3	комбінована решітка
Половина курки	1200	200	25 + 25	2	комбінована решітка
				1	деко для випічки
Котлети зі свинини	500	230	20 + 20	2	комбінована решітка
				1	деко для випічки

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

11.11 Функція піци

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Піца	1000	200 - 210	20 - 30	2	деко для випікання
Курка, ціла	1400	165 - 175	55 - 65	2	деко для випікання
Половина курки	1350	165 - 175	30 + 35	3	деко для випікання
Пиріг із заварним кремом ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	деко для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.

12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

12.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію

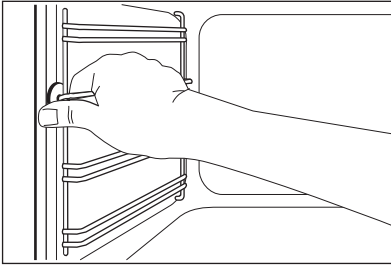


Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

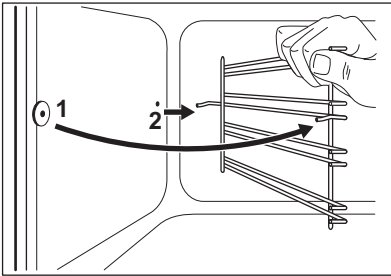
12.3 Виймання опор поличок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .

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



2. Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки і зніміть її.



Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

12.4 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

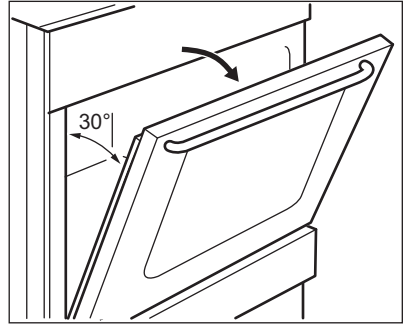
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.



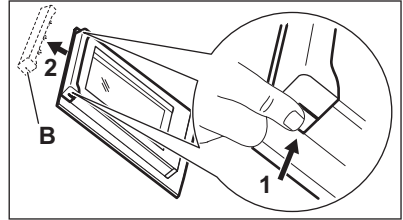
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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 (В) 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.

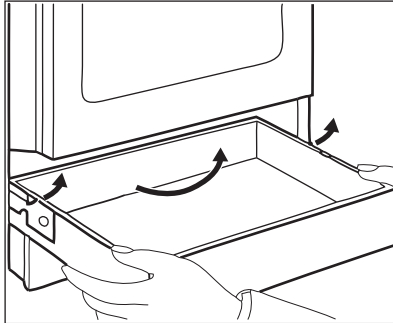
12.5 Виймання шухляди

**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.



13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю. Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

12.6 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
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. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
Не спрацьовує генератор іскри.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Не спрацьовує генератор іскри.	Конфорка та корона розташовані неналежним чином.	Виправте положення 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.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони.
Газові конфорки не запалюються.	Збій постачання газу.	Перевірте газове підключення.
Колір вогню помаранчевий або жовтий.		Іноді колір вогню конфорки може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготівані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто низька або занадто висока.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтеся порад, викладених в інструкції користувача.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Помилка електричної системи.	Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї духової шафи відображається «0:00» і «LED».	Мало місце відключення електроенергії.	Заново налаштуйте годинник.

13.2 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 приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

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

14. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

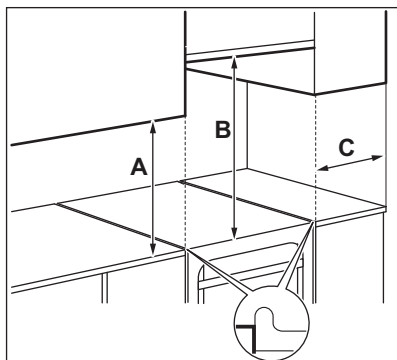
14.1 Розміщення приладу

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



Щоб забезпечити можливість відкриття 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
C	150

14.2 Технічні дані

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

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Товщина	600

14.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	IІ2Н3В/Р
Вихідний газ:	G20 (2Н) 13 мбар
Альтернативний газ:	G20 (2Н) 20 мбар G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

14.4 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ ¹⁾ 1/100 мм
Допоміжна	29 / 30
Середньої швидкості	32
Швидка	42

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,78	132
Середньої швидкості	2,0	0,5	111

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм
Допоміжна	1,0	0,4	82

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 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

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.7 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

14.8 Газові конфорки для скрапленого газу G31 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 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

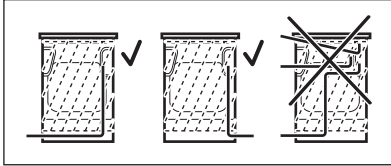
1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.9 Газове підключення

Перед монтажем зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу

ззаду приладу. Очистіть шланг від залишків клею.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

14.10 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 °С.
- 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 шланга, 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 спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

14.11 Переобладнання на інші типи газу



Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



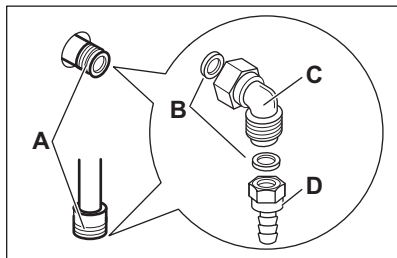
Якщо для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Норма подачі газу відповідно змінюється.



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.

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

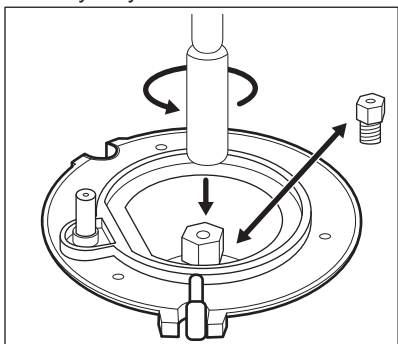


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Фітинг для з'єднання труб
- D. Труботримач для скрапленого газу

14.12 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

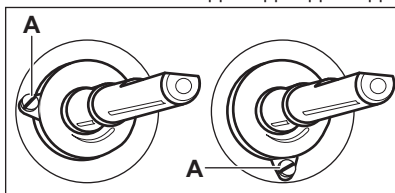
табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися.

- i** 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.

14.13 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 скрапленням

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

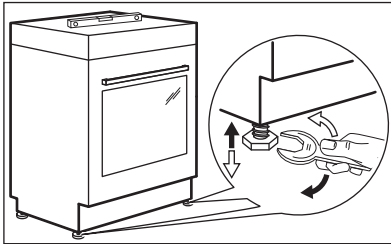
Перехід із скрапленого газу на природний газ

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.

14.14 Вирівнювання приладу

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

14.15 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.



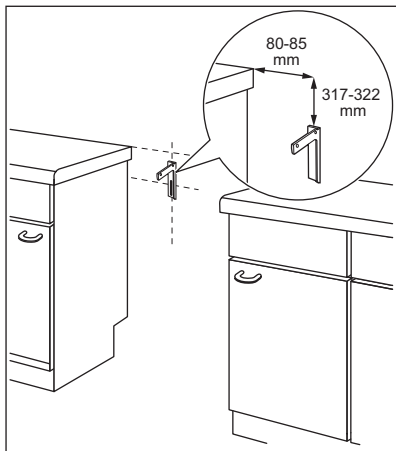
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

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).



- 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.

15. 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

14.16 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

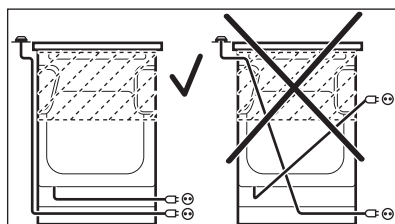
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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



867330369-B-332017

