

LKR540202W  
LKR540202X



---

**RU** Кухонная плита  
**UK** Плита

---

Инструкция по эксплуатации 2  
Інструкція 34

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	15
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	16
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	19
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	22
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	26
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	29
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	30
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	33

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

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

например, противопожарным одеялом или крышкой.

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

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

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его

- частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
  - Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
  - Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

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

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

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.

- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень.
- Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.



- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

# 3. УСТАНОВКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

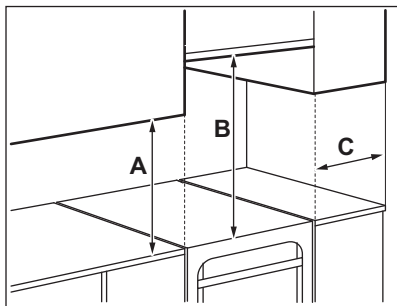
## 3.1 Место установки прибора



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

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

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



### Минимальное расстояние

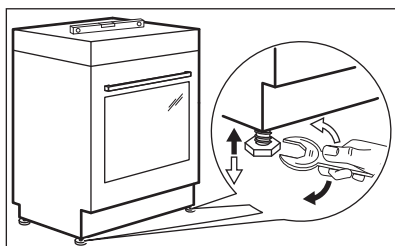
Размеры	мм
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

### 3.3 Выравнивание прибора



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

### 3.4 Защита от опрокидывания

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

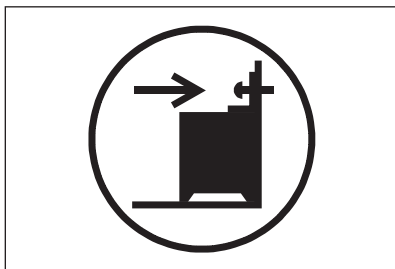
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

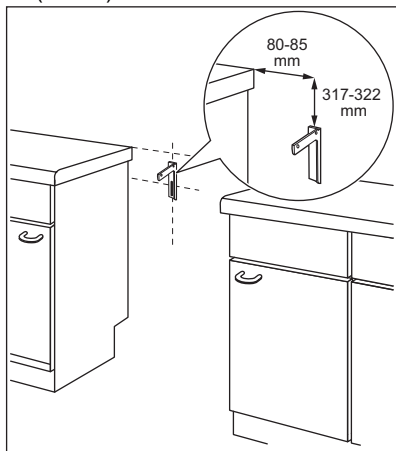
Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

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



1. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии 317 - 322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью

соответствующей арматуры (стены).



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

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

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

### 3.5 Подключение к электросети

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

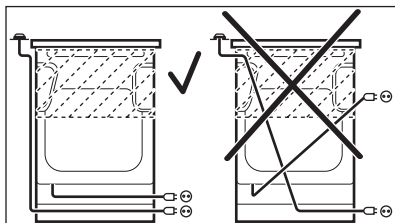
Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

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

#### Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

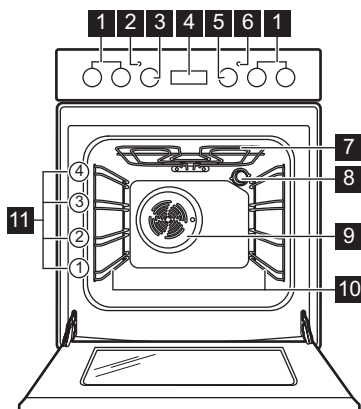
Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм <sup>2</sup>
3 с нейтралью	5x1,5 мм <sup>2</sup>

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



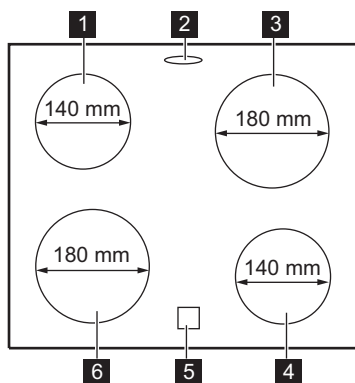
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Лампа / символ / индикатор духового шкафа
- 3** Ручка регулировки температуры
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6** Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения
- 9** Вентилятор
- 10** Съёмная опора противня
- 11** Положения противня

### 4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



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

### 4.3 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Решетка для барбекю**  
Для приготовления мяса и овощей на гриле.
- **Дополнительные телескопические направляющие**  
Для полок и противней. Их можно заказать отдельно.
- **Ящик для хранения принадлежностей**  
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

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


См. Главу «Уход и очистка».



Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 5.2 Установка текущего времени

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


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

С помощью  или  установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

### 5.3 Изменение времени






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

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

### 5.4 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут

появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении

имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Описание конфорок

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

### 6.2 Уровень нагрева

Символы	Функция
0	Положение «Выкл»
1 - 6	Настройки нагрева



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

Для установки требуемой мощности нагрева поверните ручку выбранной конфорки в соответствующее положение.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

### 6.3 Использование простой конфорки

Для использования простой конфорки поверните соответствующую ручку, установив ее в положение: от 1 до 6.



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



Конфорка работает на максимальной мощности при выборе уровней нагрева 5 или 6.

### 6.4 Индикация остаточного тепла



### ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикатор может также включиться:

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

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



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

### 7.1 Посуда

Результаты приготовления зависят от материала кухонной посуды



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

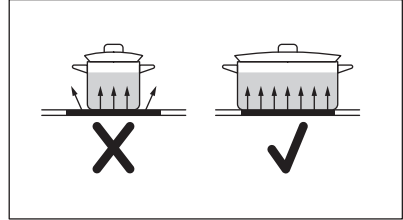


Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.



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

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



### 7.2 Примеры приготовления

Мощность нагрева:	Применение:
1	Поддержание в теплом состоянии
2	Спокойное медленное кипение
3	Приготовление на медленном огне
4	Жарка / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарка на большом огне / жарка во фритюре

## 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



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

### 8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

- Используйте специальный скребок для стекла.

## 8.2 Чистка варочной панели

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

# 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 9.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Для выбора режима духового шкафа поверните ручку выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

Лампа загорается, когда включена какая-либо из функций духового шкафа. Нагрев включается и выключается для поддержания выбранной температуры. Соответственно включается и выключается световой индикатор духового шкафа.



Для функций без нагрева нет необходимости устанавливать температуру.

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






Лампа гаснет, когда ручки находятся в положении «Выкл».





## 9.2 Предохранительный термостат

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



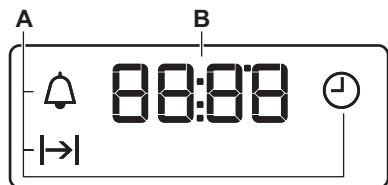
### 9.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания и сушки продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Экорезжим	<p>Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям к энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.</p> <p>Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.</p> <p>При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».</p> <p>Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи. Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации», Экорезжим.</p>
	Решетка для барбекю Функция / Турбо-гриль	Для приготовления на гриле мяса и овощей с помощью Решетки для барбекю. / Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
	Режим Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

# 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 10.1 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

## 10.2 Кнопки

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

## 10.3 Таблица «Функции часов»

Часы	Применение
⌚	ВРЕМЯ СУТОК Установка, изменение или проверка времени суток.
⌚	ПРОДОЛЖИ- ТЕЛЬНОСТЬ Установка продолжительности работы духового шкафа.
🔔	ТАЙМЕР Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любой момент, даже когда духовой шкаф выключен.

## 10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

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

На дисплее отображается ⌚.

4. По истечении установленного времени замигает ⌚ и раздастся

звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.


5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение «Выкл».


## 10.5 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ ⌚.
2. С помощью + или — задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

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

## 10.6 Отмена функций часов.

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

2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

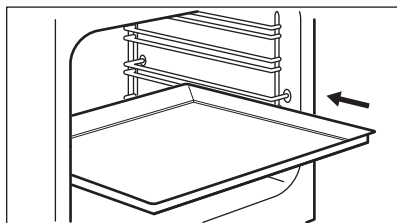
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 11.1 Установка принадлежностей

### Противень:

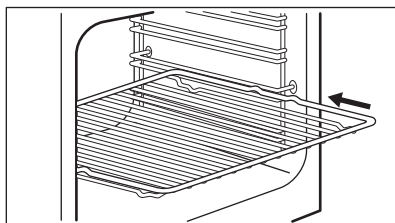


Не сдвигайте эмалированный противень или глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.

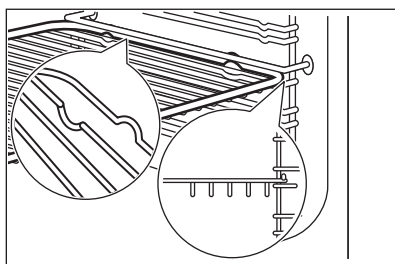


Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

### Решетка



Вставьте полку между направляющими планками.



## 11.2 Установка Решетка для барбекю



### ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании комплекта шпажек. Они острые. Существует риск получения травмы.



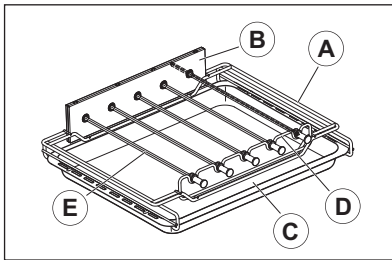
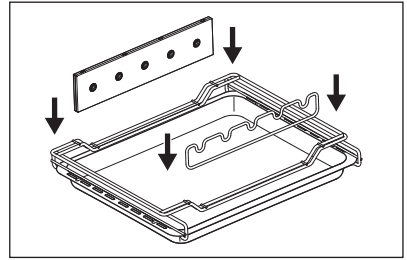
**ВНИМАНИЕ!**

При извлечении Решетка для барбекю используйте кухонные рукавицы. Решетка, камера, шпажки и гриль горячие. Существует опасность получения ожогов.



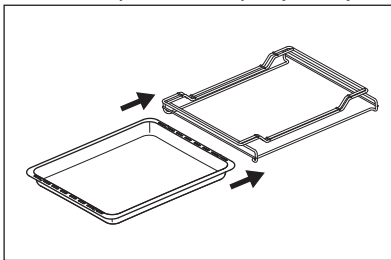
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Рекомендации по приготовлению см. в главе «Духовой шкаф — советы и рекомендации», Таблицы приготовления (доступны на веб-сайте).



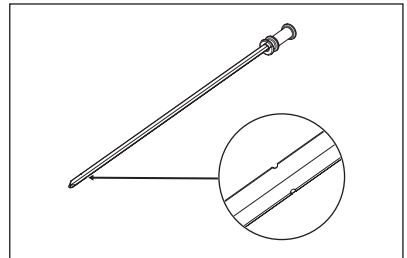
- A. Рама
- B. Редуктор
- C. Противень
- D. Опора для шпажек
- E. Шпажка (1 длинная и 4 коротких)

1. Вставьте противень в раму сбоку.

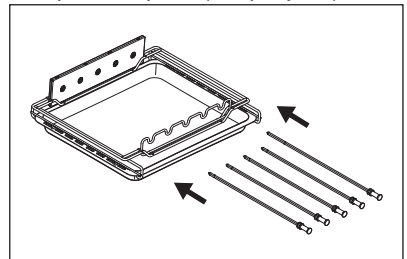


- 2. Вставьте редуктор в большой паз сзади.
- 3. Установите опору для шпажек в узкий паз спереди.

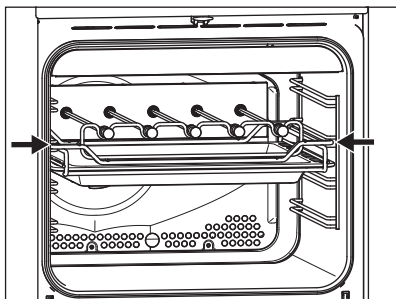
4. При нанизывании продуктов на шпажки располагайте их между ручкой шпажки и метками рядом с кончиком шпажки. Убедитесь в том, что продукты на соседних шпажках не соприкасаются друг с другом. В противном случае это может затруднить вращение.



5. Вставьте вертела в соответствующие отверстия в редукторе и установите каждый вертел так, чтобы выемка на ручке находилась в передней опоре для шпажек. Длинная шпажка должен быть вставлена в первое отверстие справа (см. рисунок).



- 6. Откройте дверцу духового шкафа.
- 7. Установите Решетка для барбекю на 3 уровне полки, начиная снизу, и задвиньте ее до упора.



8. Если что-то мешает, немного поверните шпалку справа, чтобы вставить ее в отверстие в вале двигателя, и задвиньте решетку еще раз.

**i** Перед тем как закрыть дверцу, убедитесь, что Решетка для барбекю установлена правильно.

9. Закройте дверцу духового шкафа.

10. Установите ручки выбора режима духового шкафа в положение режима Решетка для барбекю, а ручку термостата — в максимальное положение.
11. Убедитесь в том, что шпалки вращаются.
12. Когда блюдо будет готово, поверните ручки выбора режима духового шкафа и температуры в положение «Выкл». Наденьте кухонные рукавицы
13. Приоткройте дверцу, чтобы выпустить пар.

После того как весь пар выйдет, откройте дверцу полностью. Осторожно выньте Решетка для барбекю из духового шкафа, а затем извлеките каждую шпалку из решетки. Поверхность, на которой вы собираетесь разместить горячую решетку, необходимо защитить.

## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 12.1 Общая информация

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

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

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

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

Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

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

## 12.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

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

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

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

## 12.3 Приготовление выпечки

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

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

## 12.4 Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте глубокий противень

во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

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

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

## 12.5 Время приготовления

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

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

## 12.6 Экорежим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
<b>Хлеб и пицца</b>				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
<b>Пирожные на эмалированном противне</b>				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
<b>Пирожные в форме</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
<b>Рыба</b>				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
<b>Мясо</b>				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
<b>Мелкие хлебобулочные изделия</b>				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля



Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
<b>Вегетарианское</b>				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

## 12.7 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	30 - 40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	190	решетка	1	65 - 75

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит	Горячий воздух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15 - 30
Тосты <sup>1)</sup>	Турбо-гриль	230	решетка	3	3 - 5
Бургер с говядиной <sup>2)</sup>	Турбо-гриль	250	на решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля	3	15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 13.1 Примечание по очистке

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к

возгоранию. При использовании противня для гриля риск увеличивается.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

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

## 13.2 Очистка Решетка для барбекю



### ВНИМАНИЕ!

Очистку аксессуаров необходимо выполнять после каждого использования.



### ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность во время очистки шпажек. Они острые. Существует риск получения травмы.

1. Разберите Решетка для барбекю.
2. Перед выполнением очистки замочите аксессуар в мыльной воде.
3. Для очистки компонентов Решетка для барбекю от остатков пищи можно использовать губку или неабразивную щетку.

Редуктор, шпажки и опору для шпажек можно мыть в посудомоечной машине.

## 13.3 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

## 13.4 Снятие направляющих для противней

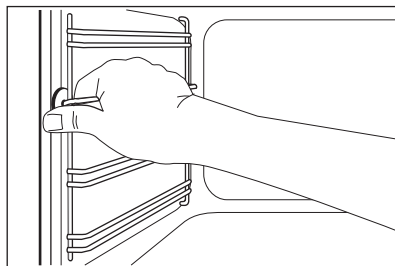
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



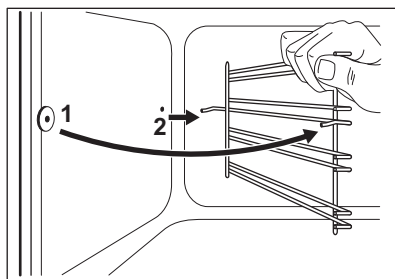
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

## 13.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



### ВНИМАНИЕ!

Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

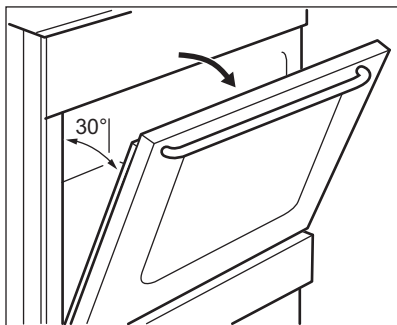


### ВНИМАНИЕ!

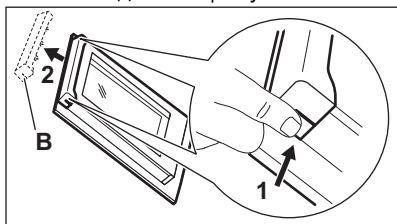
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая

дверца остается в этом положении.



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



3. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



#### ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

## 13.6 Извлечение ящика

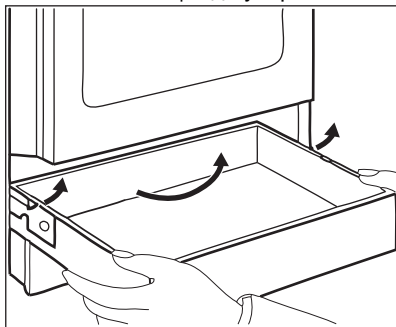


#### ВНИМАНИЕ!

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытащите ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик. Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

## 13.7 Замена лампы



#### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

### Задняя лампа

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

## 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 14.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить прибор.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Необходимые настройки не заданы.	Убедитесь, что настройки верны.
	Не установлено время.	Установка времени на часах.
Лампа не работает.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Вы держали блюдо в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости регулируйте температуру. Следуйте рекомендациям в руководстве пользователя.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания.	Сбросьте время на часах.
Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал.	Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).

## 14.2 Данные о техническом обслуживании

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

# 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Модель	LKR540202W LKR540202X
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты

Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Излучающий нагреватель	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая задняя	14.0см
	Задняя правая	18.0см
	Правая передняя	14.0см
	Левая передняя	18.0см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая задняя	180.3Вт·ч/кг
	Задняя правая	179.4Вт·ч/кг
	Правая передняя	180.3Вт·ч/кг
	Левая передняя	179.4Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели(EC electric hob)	179.9Вт·ч/кг	

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

## 15.2 Варочная панель — Энергосбережение

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

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте меньшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

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

Название поставщика	Electrolux	
Модель	LKR540202W 943005504 LKR540202X 943005505	
Индекс энергоэффективности	94.9	
Класс энергетической эффективности	A	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.84кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.75кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	57л	
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты	
Масса (M)	LKR540202W	42.0кг
	LKR540202X	42.0кг

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

### 15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

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

#### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания



приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

#### **Сохранение пищи в теплом состоянии**


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выберите максимально


низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

#### **Экорежим**

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

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

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

Изготовлено в Румынии.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	35
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
3. УСТАНОВКА.....	41
4. ОПИС ВИРОБУ.....	43
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	44
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	45
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	46
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	47
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	49
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	50
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	53
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	56
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	59
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	60
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	62

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



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

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



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

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях

для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

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

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

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.

- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

після закінчення установки.  
Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

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

### 2.3 Користування



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека травмування та опіків.  
Небезпека враження електричним струмом.

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



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та опіків

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



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.

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

## 2.4 Догляд та очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.
- Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф,

дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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



Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

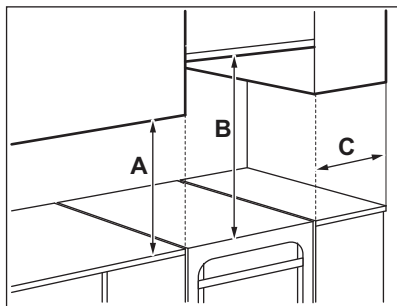
### 3.1 Розташування приладу



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

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

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



#### Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	400
B	650
C	150

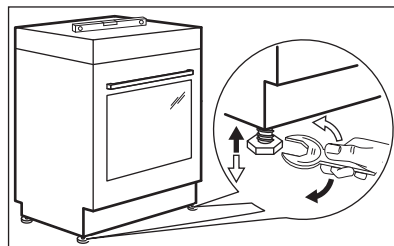
### 3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
---------	-------

Частота	50 - 60 Гц
Клас приладу	1

Розміри	мм
Висота	858
Ширина	500
Глибина	600

### 3.3 Вирівнювання приладу



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

### 3.4 Захист від перекидання

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



#### УВАГА

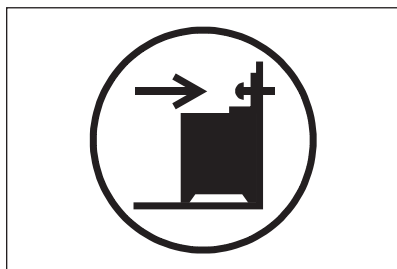
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



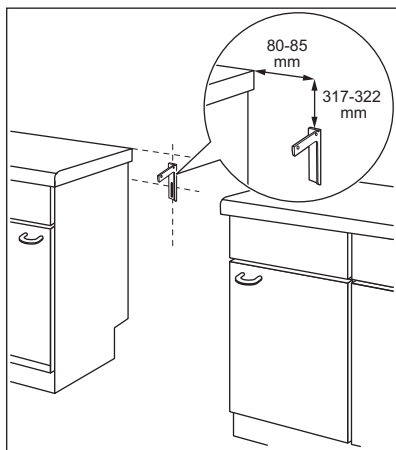
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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



1. Установлення захисту від перекидання 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 використовуйте відповідну опору (стіну).



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

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

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

### 3.5 Підключення до електромережі

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

Придатні типи кабелів для різних фаз:

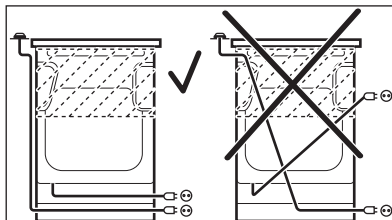
Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3 x 6,0 мм <sup>2</sup>

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



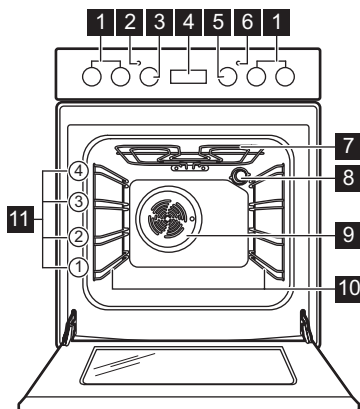
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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



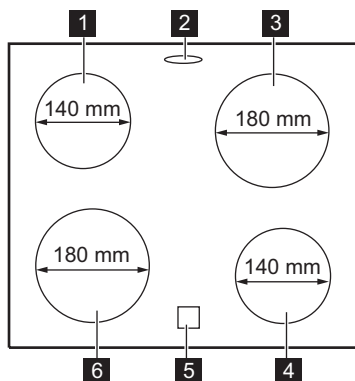
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Лампочка/символ/індикатор духової шафи
- 3 Перемикач температури
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Лампочка/символ/індикатор варильної поверхні
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

## 4.2 Оснащення варильної поверхні



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

## 4.3 Аксесуари

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

Для приготування м'яса і овочів на грилі.

- **Додаткові телескопічні спрямовувачі**  
Для полиць та дек. Їх можна замовити окремо.
- **Шухляда для зберігання**  
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

# 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Первинне очищення


Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

## 5.2 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

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


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

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

## 5.3 Змінення часу





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


Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби.

Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

## 5.4 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

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

5. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонуть.

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

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Опис зон нагрівання

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

### 6.2 Налаштування нагрівання

Символи	Функція
0	Положення «Вимкнено»
1 - 6	Ступені нагріву



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

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання. Засвітиться індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення «вимкнено».

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

### 6.3 Використання однієї зони нагрівання

Щоби скористатися простою зоною готування, поверніть відповідну ручку в одне з таких положень: 1-6.



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



Після встановлення рівня нагрівання 5 або 6,

### 6.4 Індикатор залишкового тепла



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Індикатор з'являється, коли зона нагрівання гаряча, але не функціонує,

якщо прилад від'єднано від мережі живлення.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,

- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд

Результати приготування залежать від матеріалу посуду



Дно посуду має бути товстим і рівним.

Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.



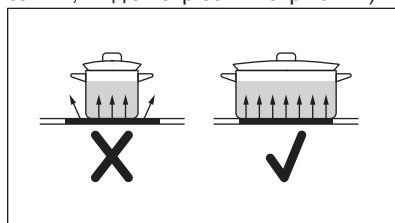
Не використовуйте на керамічній варильній панелі посуд із виступаючими краями чи нерівним дном, наприклад, чавунні сковороди. Вони можуть подрятати поверхню.



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

Для економії енергії та забезпечення правильної роботи варильної поверхні дно посуду повинно мати відповідний

мінімальний діаметр (принаймні такий самий, як діаметр зони нагрівання).



### 7.2 Приклади застосування програм

Ступінь нагрівання:	Застосування:
1	Підтримання страви теплою
2	Кип'ятіння на малому полум'ї
3	Готування при слабкому кипінні
4	Смаження/підрум'янювання
5	Нагрівання до кипіння
6	Нагрівання до кипіння/швидке смаження/глибоке просмажування

## 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

## 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні.

Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** використовуйте суміш розпушувача для борошна і лимонного соку або оцту.

# 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

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

Лампочка вмикається, якщо працює будь-яка з функцій духової шафи. Для підтримання вибраної температури вмикається та вмикається підігрів. Індикатор лампочки духової шафи, відповідно, вмикається та вмикається.



Для функцій без підігріву не потрібно встановлювати температуру.

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







Лампочка вмикається, коли ручки керування знаходяться в положенні «вимкнено».

## 9.2 Запобіжний термостат




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

## 9.3 Функції духової шафи

Символ	Функції духової шафи	Додаток
0	Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.

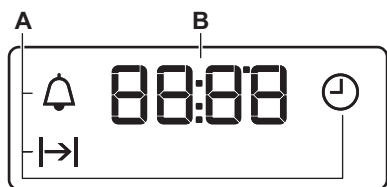
Символ	Функції духової шафи	Додаток
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
	Готування з конвекцією	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на двох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
	Волога випічка	Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та регламентам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження». Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Інструкції щодо готування див. у розділі «Поради та рекомендації», функція Волога випічка.



Символ	Функції духової шафи	Додаток
	Функція Решітка для барбекю/ Турбо-гриль	Для приготування на грилі м'яса та овочів за допомогою Решітка для барбекю. / Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
	Налаштування режиму піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
	Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.


## 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 10.1 Дисплей






- A. Функції годинника  
B. Таймер

### 10.2 Кнопки


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

### 10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна або перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Налаштування тривалості роботи духової шафи.

Функція годинника	Додаток
 ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДПЛИКУ	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДПЛИКУ можна налаштувати будь-коли, навіть коли духову шафу вимкнено.


### 10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

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

На дисплеї з'являється  $\rightarrow$ !


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

### 10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .

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

### 10.6 Скасування функцій годинника

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

## 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

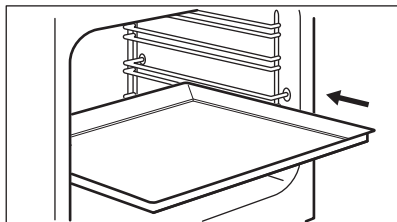
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

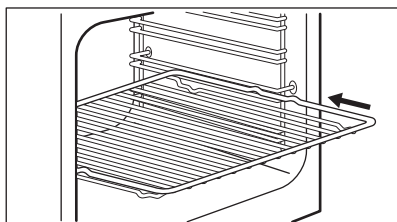
### 11.1 Установлення аксесуарів

**Деко:**

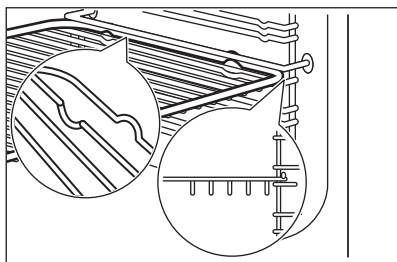


Просуньте деко/глибоку форму між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

**Комбінована решітка:**



Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.



**11.2 Вставлення Решітка для барбекю**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Будьте обережні, використовуючи шампур із набору. Вони гострі. Існує ризик отримання травм.



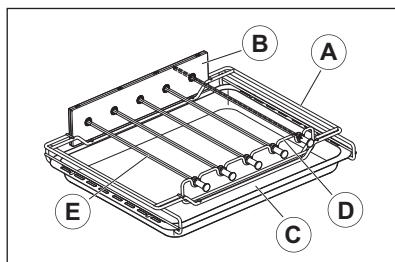
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Використовуйте рукавиці для духовки, коли виймаєте Решітка для барбекю. Полочка, коробка, шампури та гриль гарячі. Існує ризик отримання опіків.



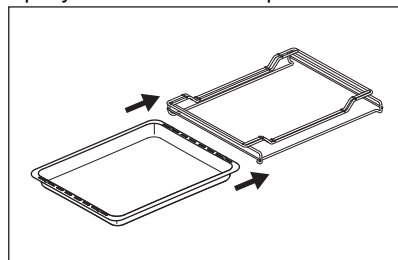
**УВАГА**

Поради щодо готування див. у розділі «Духова шафа — поради», таблицях готування (доступні в Інтернеті).

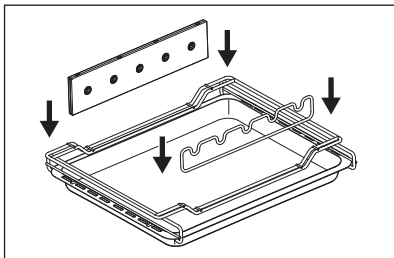


- A. рама
- B. привідна панель
- C. Деко
- D. тримач шампурів
- E. шампур (1 довгий і 4 короткі)

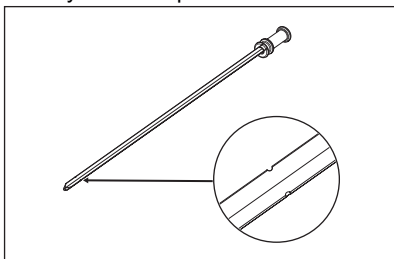
1. Просуньте лоток з боків рами.



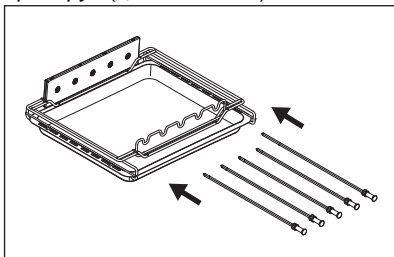
2. Вставте привідну панель у великий задній паз.
3. Вставте тримач шампурів у вузький передній паз.



4. Населіть продукти на шампури у проміжку між ручкою шампура та позначками близько до кінця шампура. Подбайте, щоби продукти не торкалися шматків їжі зі сусідніх шампурів. Це може вплинути на обертання.

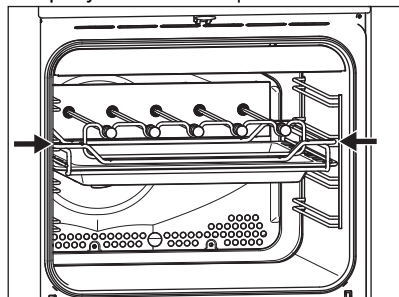


5. Вставте рошни в відповідні отвори в привідній панелі і встановіть паз ручки рожня в передній тримач шампура. Довгий шампур необхідно ставити в перший отвір праворуч (див. малюнок).



6. Відкрийте дверцята духової шафи.  
7. Вставте Решітка для барбекю в положення полицки номер 3 знизу

та просуньте її в кінець.



8. Якщо щось на заваді, трохи поверніть шампур праворуч, щоби припасувати його відносно вала двигуна і знову просуньте.

**i** Перш ніж зачиняти дверцята, переконайтеся, що Решітка для барбекю встановлена правильно.

9. Закрийте дверцята духової шафи.  
10. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення Решітка для барбекю й ручкою налаштуйте температуру на максимальне положення.  
11. Переконайтеся, що шампури обертаються.  
12. Якщо їжа готова, поверніть перемикачі функцій духової шафи й регулювання температури в положення «Вимкнено». Одягніть рукавиці для духовки  
13. Трохи відкрийте дверцята, щоб вийшла пара.

Після того як пара вийде, повністю відкрийте дверцята. Обережно витягніть Решітка для барбекю з духової шафи, а тоді зніміть із решітки кожний шампур. Решітка гаряча, то ж подбайте про захист поверхні, на яку ви її поставите.

## 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

### 12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полицок. 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 парю, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

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

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

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

### 12.2 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

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

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

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

### 12.3 Випікання пирогів/тортів

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

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

### 12.4 Готування м'яса і риби

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

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

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте 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 Волога випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
<b>Хліб і піца</b>				
Булочки	190	25 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Булочки	200	40 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	2	решітка
<b>Торти на деку для випікання</b>				
Рулєт з джемом	180	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Брауні	180	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Торти в формі</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шість керамічних формочок на решітці
Бісквітні коржі	180	25 - 35	2	форма для коржа на решітці
Бісквіт	150	35 - 45	2	форма для торта на решітці
<b>Риба</b>				
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Рибне філе 300 г	180	30 - 40	2	форма для піци на решітці
<b>М'ясо</b>				
М'ясо в мішечку 250 г	200	35 - 45	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Невеликі тістечка</b>				
Печиво	170	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Макарони	170	40 - 50	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Мафіни	180	30 - 40	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Пікантний крекер	160	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Печиво з пісочного тіста	140	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Тарталетки	170	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
<b>Вегетаріанський</b>				
Мікс овочів у мішечку 400 г	200	20 - 30	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження
Омлет	200	30 - 40	2	форма для піци на решітці
Овочі на деко 700 г	190	25 - 35	2	деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження

## 12.7 Інформація для дослідницьких установ

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полиці	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	160	деко для випічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Вентилятор	160	деко для випічки	1 + 3	30 - 40
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне готування	190	комбінована решітка	1	65 - 75
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	180	комбінована решітка	2	20 - 30
Нежирний бісквіт	Вентилятор	170	комбінована решітка	1 + 3	30 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Традиційне готування	140	деко для випічки	3	15 - 30

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полицки	Час (хв)
Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Вентилятор	140	деко для випічки	1 + 3	15 - 30
Тост <sup>1)</sup>	Турбо-гриль	230	комбінована решітка	3	3 - 5
Бургер із яловичини <sup>2)</sup>	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або деко для гриля/смаження	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

2) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

## 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Примітки щодо чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

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

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

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

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

### 13.2 Очищення Решітка для барбекю



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Очищуйте акcesуар після кожного використання.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, очищуючи шампури. Вони гострі. Існує ризик отримання травм.

1. Розберіть Решітка для барбекю.
  2. Перед очищенням замочіть акcesуар у мильній воді.
  3. Очистіть компоненти Решітка для барбекю губкою або використовуйте неабразивну щітку для видалення залишків.
- Привідну панель, шампури та тримач шампурів можна також мити в посудомийній машині.



### 13.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

### 13.4 Знімання опор полицок

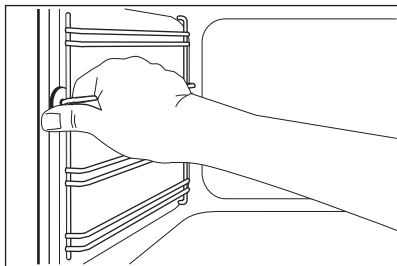
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



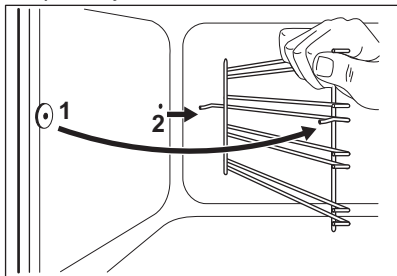
#### УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

### 13.5 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

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



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

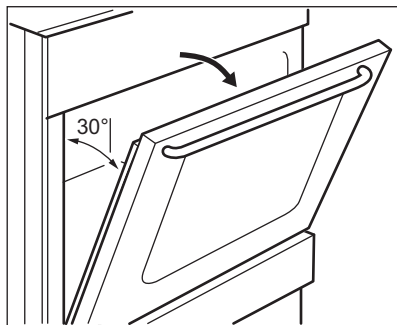
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.



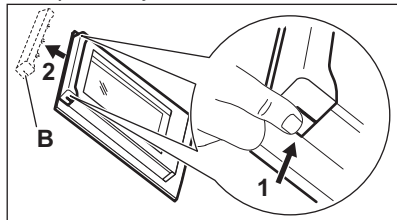
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

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



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



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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

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

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

**УВАГА**

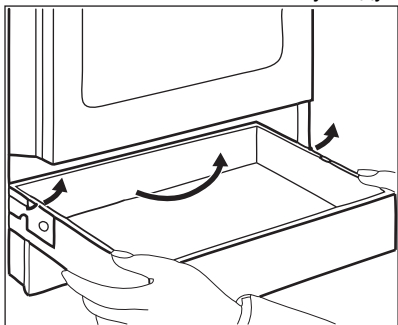
Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

**13.6 Виймання шухляди****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



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

**13.7 Заміна лампи****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна 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. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

## 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
	Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтеся порад інструкції з експлуатації.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.
Духова шафа не вмикається або не працює. На дисплеї духової шафи відображається «400» і лунає звуковий сигнал.	Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).

## 14.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	LKR540202W LKR540202X	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Променевий нагрівач	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Задня ліва	14.0см
	Задня права	18.0см
	Передня права	14.0см
	Передня ліва	18.0см

Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Задня ліва	180.3Вт•год/кг
	Задня права	179.4Вт•год/кг
	Передня права	180.3Вт•год/кг
	Передня ліва	179.4Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		179.9Вт•год/кг

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

## 15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LKR540202W 943005504 LKR540202X 943005505
Індекс енергоефективності	94.9
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.84кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.75кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	57л

Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити	
Маса	LKR540202W	42.0кг
	LKR540202X	42.0кг

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

## 15.4 Духова шафа — енергозбереження



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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

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

### Готування з використанням вентилятора

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

### Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою


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


### Волога випічка

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

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

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



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



867365694-A-1 12023

EAC CE

