



**руководство
пользователя**



электрическая кухонная плита

EKD 603502

Electrolux. Thinking of you.

Узнайте о нас больше на www.electrolux.com

Содержание

Важная информация по технике безопасности	3
Описание прибора	6
Панель управления варочной поверхности	7
Эксплуатация варочной поверхности	8
Советы и рекомендации по эксплуатации варочной поверхности	17
Электрический духовой шкаф	19
Перед первым включением прибора	20
Электронный программатор	21
Эксплуатация духового шкафа	25
Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа	27
Таблицы приготовления	28
Чистка варочной поверхности	30
Чистка духового шкафа	31
Что делать в случае возможных неисправностей?	34
Указания для лица, осуществляющего установку	36
Установка	36
Подключение к электросети	37
Сервис и запасные части	39

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут ориентироваться в положениях настоящей инструкции:



Указания по технике безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данный прибор изготовлен в соответствии со следующими Директивами ЕЕС: 2006/95 ЕЕС - 2004/108 ЕЕС, действующая редакция.

Важная информация по технике безопасности

НЕОБХОДИМО внимательно ознакомиться с этими предупреждениями, прежде чем приступать к установке и эксплуатации прибора. Если вам потребуется помощь, обращайтесь в наш сервисный центр.

Установка

- Работы по установке должны выполняться опытными квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- В случае, если для установки прибора требуется внести какие-либо изменения в домашнюю электросеть, эти работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- Проверьте прибор на наличие возможных повреждений, вызванных транспортировкой. Никогда не подключайте поврежденный прибор. Если прибор поврежден, обратитесь к своему поставщику.
- Изменение или попытка изменения характеристик прибора сопряжены с опасностью.
- Не устанавливайте прибор вблизи от воспламеняющихся материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.).
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке.
- Перед тем, как приступать к эксплуатации прибора, удалите всю упаковку.
- Некоторые детали защищены ударопрочной полиэтиленовой пленкой. Обязательно удалите эту полиэтиленовую пленку перед началом эксплуатации прибора и протрите все соответствующие детали мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с небольшим добавлением жидкого моющего средства.
- Убедитесь, что параметры электрической сети у вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными.

Меры, обеспечивающие безопасность прибора для людей

- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами, чьи физические, сенсорные или ментальные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление такой безопасной эксплуатации с их стороны.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с прибором или рядом с ним.
- Во время работы прибор нагревается. Детей не следует подпускать к нему, пока он не остынет.
- Дети также могут травмироваться, опрокинув с прибора сковороду или кастрюлю.

Во время эксплуатации

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи только в быту. Его использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не используйте прибор, если на него попадает вода.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Если прибор не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.

- Во время работы прибор сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Опасность ожога! Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюль, на варочную поверхность, так как они могут накалиться.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- При использовании каких-либо других электроприборов удостоверьтесь, что их электрические провода не касаются горячих поверхностей прибора.
- Ни в коем случае не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Не используйте варочную поверхность в качестве подставки под какие-либо предметы.
- Ни в коем случае не ставьте на варочную поверхность посуду из пластмассы или алюминиевой фольги.
- Никогда не используйте в духовом шкафу посуду из пластмассы. Ни в коем случае не закрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на конфорках варочной поверхности, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания из нее жидкости можно получить травму.
- Варочная поверхность хоть и является ударопрочной, но, тем не менее, все равно может разбиваться! Твердые или острые предметы при падении с высоты на поверхность могут ее повредить. При появлении царапин или трещин отключите плиту от электросети и вызовите специалиста из ближайшего сервисного центра.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении пищи на растительном масле или жире.
- Прибор следует всегда содержать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре дальней стороны варочной поверхности, не было заслонено: это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Тепло может воздействовать на скоропортящиеся пищевые продукты, изделия из пластмассы и аэрозоли, поэтому не следует хранить их над прибором.
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорную посуду. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Для очистки прибора запрещается использовать пароочистители или пароструйные аппараты.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонт и техобслуживание прибора должны выполняться только уполномоченным специалистом официального сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.



Информация по охране окружающей среды

- После установки прибора утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого прибора выведите его из строя, обрезав сетевой шнур.

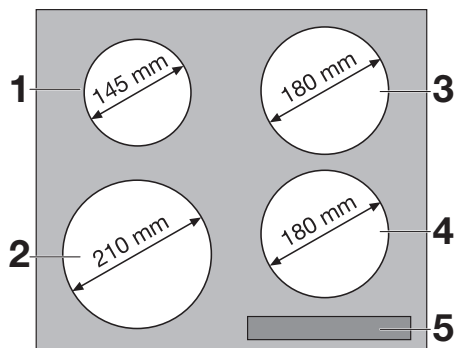
-  на самом изделии или на его упаковке означает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки. Обеспечив надлежащую утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

Сохраните данное руководство, чтобы к нему можно было обращаться и в будущем, а в случае также обязательно передайте его новому владельцу.

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.

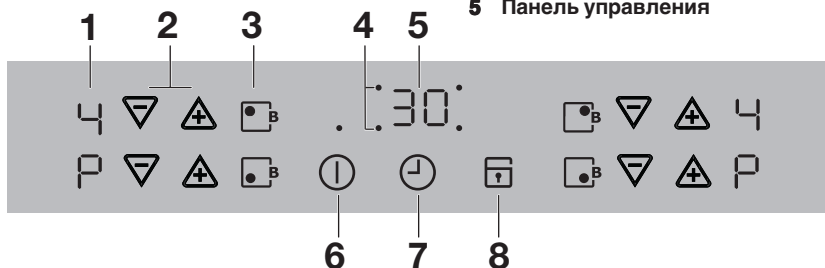
Описание прибора

Конфорки варочной поверхности



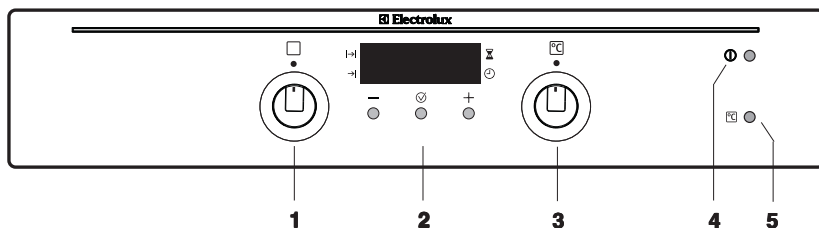
- 1 Индукционная конфорка мощностью 1400 Вт с функцией повышения мощности до 2500 Вт
- 2 Индукционная конфорка мощностью 2200 Вт с функцией повышения мощности до 3100 Вт
- 3 Индукционная конфорка мощностью 1800 Вт с функцией повышения мощности до 2800 Вт
- 4 Индукционная конфорка мощностью 1800 Вт с функцией повышения мощности до 2800 Вт
- 5 Панель управления

Панель управления варочной поверхности



- 1 Индикатор конфорки
- 2 Клавиши выбора мощности нагрева
- 3 Клавиша включения режима повышенной мощности
- 4 Индикатор конфорки, находящейся в режиме таймера
- 5 Дисплей таймера
- 6 Индикатор включенного питания
- 7 Клавиша включения таймера
- 8 Клавиша включения блокировки

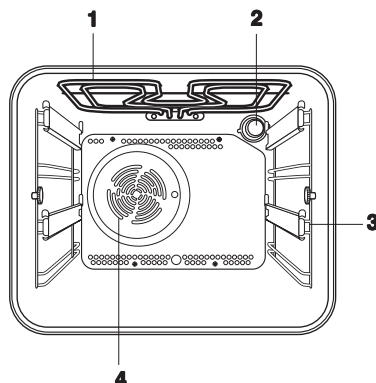
Панель управления духового шкафа



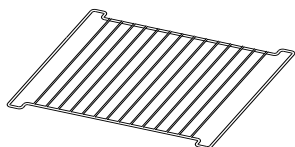
1. Ручка выбора режима духового шкафа
2. Электронный программатор
3. Ручка термостата духового шкафа
4. Индикатор включенного питания
5. Контрольный индикатор термостата духового шкафа

Камера духового шкафа

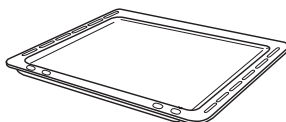
- ① Гриль
- ② Лампочка освещения духового шкафа
- ③ Телескопические держатели решеток
- ④ Вентилятор духового шкафа



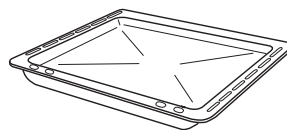
Принадлежности духового шкафа



Решетка духового шкафа

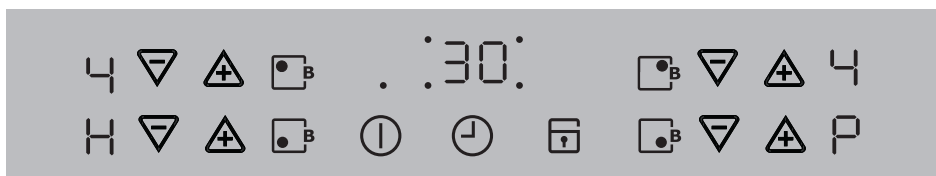


Противень для выпечки



Противень для сбора жира

Панель управления варочной поверхности



Клавиши управления

Сенсорные клавиши

Варочная поверхность оснащена сенсорными клавишами. Чтобы работать с варочной поверхностью, нажмите нужную клавишу, прикоснувшись к ней кончиком пальца.

Описание символов соответствующих сенсорных клавиш приводится ниже.



Клавиша “Вкл./Выкл”

Включение и отключение конфорок



Увеличение времени/мощности нагрева



Уменьшение времени/мощности нагрева



Выбор функции “Таймер”



Блокировка/разблокировка панели управления



Включение/отключение режима повышенной мощности

Эксплуатация варочной поверхности



Перед тем, как приступать к установке и эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, включая наклейки и защитную пленку.

Дисплей варочной поверхности

0 Конфорка выключена.

1-9 **Уровень мощности нагрева** -
Выбранный уровень мощности нагрева.

Ошибки E и C - Произошла ошибка в работе прибора.

F **Ошибка, вызванная посудой** - на конфорке находится посуда ненадлежащего типа или слишком маленького размера, либо на конфорке вообще нет посуды.

H **Остаточное тепло** - Конфорка еще не остыла.

P **Повышенная мощность** - Включен режим повышенной мощности.

- **Защитное отключение** - Сработало устройство защитного отключения.



ВНИМАНИЕ! Опасность ожога из-за остаточного тепла. После выключения плиты конфоркам требуется некоторое время, чтобы остыть. Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла "H".

Остаточное тепло можно использовать для растапливания ингредиентов блюд или для поддержания пищи в горячем состоянии.



Конфорки вырабатывают тепло, необходимое для приготовления, непосредственно в днище вашей посуды. Остаточного тепла, сохраняемого вашей посудой, достаточно, чтобы **разогреть** стеклокерамическую поверхность плиты.

L **Замок от детей** - Включен механизм блокировки/защиты от доступа детей.



Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционных конфорках.

1. Нажмите и удерживайте клавишу  в течение 2-х секунд, чтобы включить варочную поверхность. Индикаторы конфорок загораются в виде символов "0" или "H". Теперь варочная поверхность готова к работе.

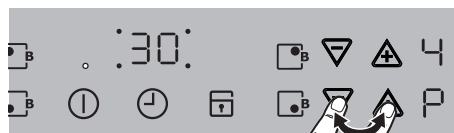
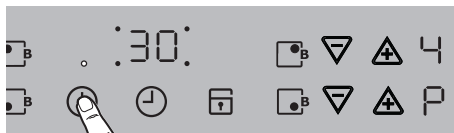


В течение 10 секунд после включения варочной поверхности вы должны установить требуемый уровень мощности нагрева или выбрать нужный режим. В противном случае, варочная поверхность автоматически отключится.

2. Нажмите клавишу  или клавишу  соответствующей конфорки, чтобы задать уровень мощности нагрева в диапазоне от "1" до "9"; либо выбрать режим повышенной мощности "P". Индикатор, расположенный рядом с клавишами, будет показывать выбранный вами уровень мощности нагрева.

3. Чтобы выключить конфорку, нажмите обе клавиши  и  одновременно.

На соответствующем индикаторе загорится символ "0"; а затем конфорка автоматически отключится. В случае присутствия остаточного тепла, вызванного нагревом конфорки стоявшей на ней посудой, после ее отключения символ "H" загорается на соответствующем индикаторе. Этот символ пропадет после того, как конфорка остынет.





Чтобы отключить всю варочную поверхность, нажмите и удерживайте клавишу ① в течение примерно одной секунды.

В случае присутствия остаточного тепла, вызванного нагревом конфорки от стоявшей на ней посудой, на соответствующем индикаторе будет высвечиваться символ “Н”, пока конфорка не остынет.

Блокировка/разблокировка панели управления

Все сенсорные клавиши панели управления, за исключением клавиши “Вкл/Выкл”, могут быть заблокированы в любой момент для предотвращения случайного изменения установленных значений, например, при протирании панели тряпкой. Чтобы задействовать блокировку, нажмите

и удерживайте клавишу  пока на индикаторе не появится символ “L”. Символ “L” автоматически исчезнет через 5 секунд.



Символ “L” будет высвечиваться при каждом нажатии на какую-либо клавишу панели управления.

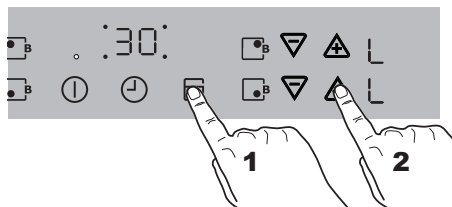
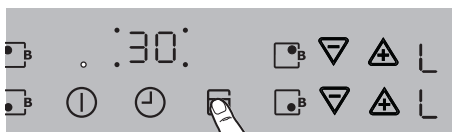
Для того, чтобы разблокировать панель управления, нажмите и удерживайте клавишу  пока символ “L” не исчезнет. После этого на индикаторах будут отображаться ранее установленные значения мощности нагрева.



Блокировка автоматически отключается при выключении варочной поверхности.

Защита от доступа детей

Чтобы предотвратить случайное включение варочной поверхности и не допустить использования детьми клавиш управления, их можно заблокировать.



Включение защиты от доступа детей

1. Включите варочную поверхность, нажав клавишу .



Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.

2. Нажмите клавишу  и удерживайте ее, пока не услышите звуковой сигнал.
3. Сразу же после этого нажмите клавишу  и удерживайте ее, пока на индикаторе не загорится символ "L".

Теперь все клавиши управления заблокированы, а сама варочная поверхность находится в выключенном состоянии. Защита от доступа детей задействована.

Временное отключение защиты от доступа детей



Данная функция позволяет вам отключить защиту от доступа детей на какое-то время, например, только пока вы готовите: защита будет снова задействована после выключения варочной поверхности.

1. Включите варочную поверхность, нажав клавишу .
2. Нажмите клавиши  и  и удерживайте их, пока не услышите звуковой сигнал, и на индикаторе не будет гореть символ "0".

До последующего выключения варочной поверхности ей можно будет пользоваться в обычном режиме работы.

Отключение защиты от доступа детей

1. Включите варочную поверхность, нажав клавишу . На индикаторе высветится символ "L".
2. Нажмите клавишу  и удерживайте ее, пока не услышите звуковой сигнал.
3. Нажмите клавишу  и удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд.

Теперь все клавиши управления варочной поверхности разблокированы, и она готова к работе.

Включение/отключение режима повышенной мощности

Режим повышенной мощности  позволяет вам подать на индукционные конфорки дополнительную мощность, например, чтобы вскипятить большой объем воды.

Включение режима повышенной мощности

1. Чтобы включить режим повышенной мощности, нажмите клавишу  и удерживайте ее пока на индикаторе не загорится символ "P".

При этом режим повышенной мощности включается на:

- 8 минут для ближней левой конфорки
- 2 минуты для дальней левой конфорки
- 5 минут для ближней и дальней правых конфорок

 По истечении указанного времени конфорки автоматически возвращаются на ранее заданный уровень мощности нагрева.

Использование режима повышенной мощности

Максимальная мощность пары ближней и дальней конфорок составляет 3500 Вт. Режим повышенной мощности  позволяет вам временно увеличить мощность нагрева одной из 2-х спаренных конфорок. Для этого, и с тем, чтобы не допустить превышения потребляемой мощности всей варочной поверхности, в случае если включена, например, ближняя левая конфорка (спаренная с дальней левой конфоркой), максимальная мощность ближней левой конфорки может быть автоматически понижена, чтобы перенаправить дополнительную мощность на дальнюю левую конфорку. На индикаторе этой конфорки в течение какого-то времени чередуются значения ранее заданного и максимально возможного уровней мощности нагрева. По истечении установленного времени конфорка возвращается на ранее заданный уровень мощности нагрева.

Пример:

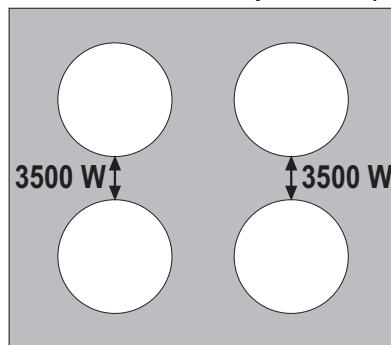
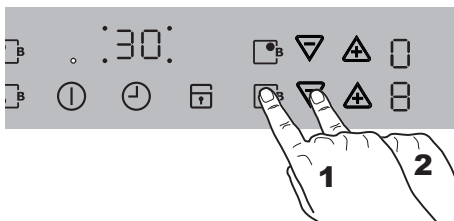
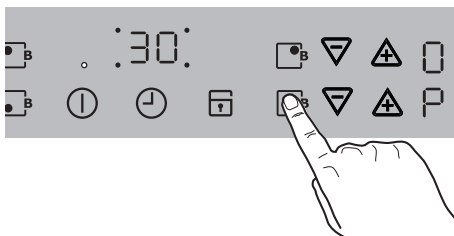
Включенная конфорка	Спаренная конфорка		
заданный уровень мощности нагрева	заданный уровень мощности нагрева	отображаемое значение	фактический уровень мощности нагрева
P	9	6 чередуется с 9	6



Для каждой конфорки режим повышенной мощности допускается включать не более 3-х раз за один цикл приготовления.

Отключение режима повышенной мощности

1. Чтобы отключить режим повышенной мощности, нажмите клавишу , а затем клавишу , пока на дисплее не высветится нужное значение уровня мощности нагрева.



Электронный таймер

Варочная поверхность оборудована электронным таймером, позволяющим задавать точное время приготовления для каждой конфорки. Для всех конфорок можно одновременно использовать одну из двух функций таймера.

Автоматическое выключение (функция “Время окончания приготовления”): вы выбираете уровень мощности нагрева, и, по истечении заданного времени приготовления, прибор подает звуковой сигнал, на дисплее начинает мигать символ “00”, и конфорка автоматически отключается.

Таймер (функция “Таймер для варки яиц”): конфорки варочной поверхности не должны использоваться. По истечении заданного времени приготовления, прибор подает звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать символ “00”.

-  Варочную поверхность можно использовать и в ручном режиме, то есть, без какого-либо программирования.
-  При выключении какой-либо зоны нагрева также отключается и режим таймера.
-  Если для какой-то конфорки выбран уровень мощности нагрева и установлен таймер, то по истечении заданного времени эта конфорка выключается.

Выбор конфорки

Панель управления	Дисплей
Нажмите клавишу  1 раз	Начинает мигать контрольная лампа первой конфорки, а соответствующий индикатор гаснет. 
Нажмите клавишу  2 раза	Начинает мигать контрольная лампа второй конфорки а соответствующий индикатор гаснет. 
Нажмите клавишу  3 раза	Начинает мигать контрольная лампа третьей конфорки а соответствующий индикатор гаснет. 
Нажмите клавишу  4 раза	Начинает мигать контрольная лампа четвертой конфорки а соответствующий индикатор гаснет. 

i Индикатор уровня мощности нагрева выбранной конфорки будет отключен в течение времени, установленного на таймере.

i Если контрольная лампа конфорки мигает медленнее, индикатор уровня мощности нагрева загорается снова, и вы можете установить или изменить уровень мощности нагрева.

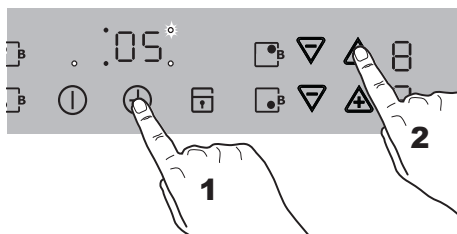
i Если режим таймера включен для нескольких конфорок, через несколько секунд на дисплее высветится оставшееся время, являющееся наименьшим из всех установленных значений таймера, и начнет мигать соответствующая контрольная лампа. Остальные контрольные лампы продолжат гореть, не мигая.

Корректировка заданного времени приготовления

1. Нажмите и удерживайте клавишу , пока контрольная лампа конфорки не начнет мигать и не загорится соответствующий индикатор.
2. Нажмите клавиши  и , относящиеся к выбранной конфорке. На дисплее высветится заданное время (от 01 до 99 минут).

Нажмите и удерживайте клавишу  или , относящуюся к выбранной конфорке, более 4-х секунд, после чего количество минут начнет увеличиваться с шагом в 5 минут (например, 05, 10, 15, 20... или 90, 85, 80...)

3. Спустя несколько секунд, контрольная лампа начнет мигать с меньшей частотой. Это означает, что время таймера установлено. Начинается обратный отсчет времени.



Изменение продолжительности приготовления

1. Нажмите клавишу  для выбранной конфорки. Оставшееся время появится на дисплее таймера.
2. Нажмите клавиши  и , относящиеся к выбранной конфорке, чтобы изменить время.
3. Спустя несколько секунд, контрольная лампа начнет мигать с меньшей частотой. Это означает, что время таймера установлено. Начинается обратный отсчет времени.

Вывод на дисплей оставшегося времени приготовления для конкретной конфорки

1. Нажмите и удерживайте клавишу , пока не погаснет индикатор выбранной конфорки. На дисплей таймера выводится оставшееся время приготовления.

Отключение режима таймера

1. Нажмите и удерживайте клавишу , пока не погаснет индикатор выбранной конфорки. На дисплей таймера выводится оставшееся время приготовления.
2. Нажмите и удерживайте клавишу , относящуюся к выбранной конфорке, пока на дисплее таймера вместо оставшегося времени не высветится "00", а контрольная лампа конфорки не погаснет.

Отключение звукового сигнала

1. Нажмите клавишу  звуковой сигнал перестает подаваться.

Демо-режим

Данный режим может использоваться в магазинах для демонстрации работы варочной поверхности без какого-либо потребления электроэнергии (за исключением энергии, затрачиваемой при использовании клавиш панели управления и при работе индикаторов)

1. Варочная поверхность должна находиться в выключенном состоянии. Нажмите клавишу  и удерживайте ее, пока не отключится дисплей.
2. Нажмите одновременно клавиши  и , относящиеся к двум ближним конфоркам, и удерживайте их примерно 3 секунды. Прибор подаст кратковременный звуковой сигнал.
3. Нажмите клавишу . На дисплее таймера высветится символ "d".
4. Нажмите клавишу . Включится демо-режим.

Этот режим позволяет задействовать все функции варочной поверхности.

Нагревательные элементы работать не будут.

Чтобы отключить демо-режим, выключите варочную поверхность и выполните приведенную ниже последовательность действий.



При отключении питания прибор продолжает оставаться в демо-режиме.

Отключение демо-режима

Выключите конфорку. Выполните действия, описанные в пунктах с 1 по 3 вышеприведенной инструкции, а затем нажмите клавишу .

Защитное отключение

Варочная поверхность

- Если в течение 10 секунд после включения варочной поверхности не будет выбрана какая-либо конфорка, либо не будет задан уровень мощности, варочная поверхность автоматически выключится.
- Если были выключены все конфорки, варочная поверхность автоматически выключится примерно через 10 секунд.
- Если одна или несколько сенсорных клавиш будут оставаться нажатыми более 10 секунд (например, когда на них стоит кастрюля), будет подан звуковой сигнал, и варочная поверхность автоматически выключится.

Уровень мощности нагрева:	Конфорка отключается через:
1-2	6 часов
3-4	5 часов
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Панель управления

- При наличии влаги на панели управления (например, мокрой тряпки) или при попадании на нее жидкости, которая в результате вскипания переливается через край посуды, все конфорки отключатся.

Индукционные конфорки

- В случае перегрева конфорка автоматически отключается. При этом на дисплее высвечивается символ “-”. Прежде чем использовать конфорку повторно, необходимо установить ее уровень мощности нагрева на “0” и дать ей остыть.
- Если используется неподходящая посуда, спустя 2 минуты после включения соответствующей конфорки на дисплее высвечивается символ “F”; а индикатор конфорки гаснет.
- Если через определенное время конфорка не будет выключена, либо не будет изменен уровень мощности нагрева, то соответствующая конфорка отключится автоматически. При этом на дисплее высвечивается символ “-”. Прежде чем использовать конфорку повторно, необходимо установить ее уровень мощности нагрева на “0”.

Советы и рекомендации по эксплуатации варочной поверхности



Безопасность

- Стекло, используемое в вашей стеклокерамической варочной поверхности, не может повредиться в результате перепадов температуры. Оно выдерживает легкие удары по поверхности. Тем не менее, оно не является небьющимся. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола и старайтесь не допускать падения на нее каких-либо предметов небольшого размера (баночек для специй, острых столовых приборов и т.д.).
- Запрещается готовить пищу, кладя ее на конфорки без посуды либо в фольге. В результате варочная поверхность может оказаться навсегда испорченной.
- Не ставьте пластмассовые емкости на горячие поверхности.
- Не помещайте какие-либо продукты или материалы между дном вашей посуды и поверхностью конфорки.

Практические рекомендации

- **Прежде чем включить конфорку, размещайте на ней посуду так, чтобы она стояла по центру.**
- **По возможности, всегда накрывайте посуду крышкой.**
- Для поддержания пищи в нагретом состоянии вы можете пользоваться остаточным теплом конфорки, которое сохраняется, пока горит соответствующий индикатор.
- Во избежание переливания кипящей жидкости (молока, растительного масла, соуса и т.д.) через край, за несколько минут до закипания следует выбирать более низкий уровень мощности нагрева. Не наполняйте посуду жидкостью до слишком высокого уровня.
- В случае переливания кипящей жидкости (молока, воды для варки риса или макаронных изделий) через край посуды, следует сразу же вытереть основную часть пролившейся жидкости и очистить варочную поверхность окончательно, как только конфорки охладятся настолько, что станут теплыми или холодными на ощупь.
- Не передвигайте кастрюли по варочной поверхности: всегда приподнимайте посуду, когда ставите ее на стеклокерамическую поверхность или снимаете с нее.
- Дно кастрюль и сковород должно быть чистым и сухим. Пригоревшая грязь, накопившаяся на дне, может поцарапать стекло варочной поверхности.

Использование посуды, подходящей для индукционных конфорок



Посуда, пригодная для использования на индукционных конфорках, снабжена ее производителем соответствующей маркировкой.

Материал корпуса посуды	Подходит
Сталь, эмалированная сталь	да
Чугун	да
Нержавеющая сталь	если указано производителем
Алюминий, медь, латунь	нет
Стекло, керамика, фарфор	нет

Как проверить, пригодна ли ваша посуда? Ваша посуда пригодна для индукционных конфорок, если...

- ...небольшое количество воды в посуде, помещенной на индукционную конфорку, быстро нагревается на уровне мощности 9.
- ...к дну посуды притягивается магнит.



При быстром нагреве дно некоторых кастрюль может вибрировать в зависимости от того, из какого материала оно изготовлено. Эта вибрация создает шум. Этот шум не является признаком неисправности прибора и не влияет на его работу.



Дно используемой посуды должно быть гладким, чистым и сухим, а также, как можно более плоским и толстым.

Размер посуды

Индукционные конфорки, в определенной степени, автоматически подстраиваются под диаметр дна используемой посуды. Однако, диаметр намагничивающейся части дна посуды не должен быть меньше определенной величины, зависящей от размера конфорки.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна
210	180
180	145
145	120



Посуда должна размещаться по центру конфорки.

Руководство по приготовлению пищи для варочной поверхности

Следующая таблица предлагается лишь в качестве общего ориентира. Приведенные в ней рекомендованные значения уровня мощности нагрева зависят от свойств используемой посуды и количества ингредиентов, которое необходимо приготовить.

Мощность нагрева	Вид приготовления	Подходит для	Время приготовления	Советы/рекомендации
0		Положение “Выкл”		
1	Поддержание пищи в нагретом состоянии	Поддержание пищи в нагретом состоянии	по необходимости	Накрывать крышкой
1-2	Растапливание	Голландский соус, растапливание масла, шоколад, желатин	5-25 мин.	Периодически помешивайте
	Доведение до плотной консистенции	Омлет, яичница-глазунья	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	Варка на медленном огне	Рис и блюда на основе риса. Приготовление небольшого количества картофеля или овощей Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Добавьте воды, как минимум, воды в два раза больше объема риса, и помешайте. Молочные блюда разделяются во время готовки
3-4	Приготовление паровая	Приготовление на пару овощей, рыба Тушение мяса	20-45 мин.	Для овощей, следует добавлять лишь небольшой объем жидкости (несколько чайных ложек)
4-5	Тушение	Приготовление на пару	20-60 мин.	Добавляйте лишь небольшой объем воды для варки картофеля (например, макс. ¼ воды на 750 г картофеля)
		Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин.	Добавьте до 3-х л жидкости и остальные ингредиенты
6-7	Варка на малом огне	Приготовление мяса, эскалопов, телятины, мере «кордон блю», отбивных котлет, фрикаделек печени, мучной подливки, яичницы, блинчиков	по необходимости	Уменьшить нагрев до среднего
7-8	Обжаривание до золотистой корочки	Картофельные оладьи, стейки	5-15 мин.	Уменьшить нагрев до среднего
9	Варка Жарка Жарка во фритюре	Кипячение большого объема воды, отваривание макарон, обжаривание мяса (гуляш, тушеное мясо), чипсы		



Режим повышенной мощности нагрева рекомендуется для нагрева большого объема жидкости.

Электрический духовой шкаф

Ручки выбора режима и температуры духового шкафа

Данные ручки позволяют выбрать оптимальный режим нагрева для приготовления того или иного блюда путем включения нужных нагревательных элементов и выставления требуемой температуры.

0 Духовой шкаф выключен.

Традиционный режим приготовления -

Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа.

↓ **Нижний нагревательный элемент** - Тепло поступает только снизу духового шкафа.

↑ **Верхний нагревательный элемент** - Тепло поступает только сверху духового шкафа (из наружного отсека).

Гриль - Включается нагревательный элемент для гриля.

Режим конвекции - Этот режим позволит вам одновременно жарить и запекать продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.

Размораживание - Этот режим предназначен для облегчения оттаивания замороженных продуктов.

Индикатор включения **ⓘ**

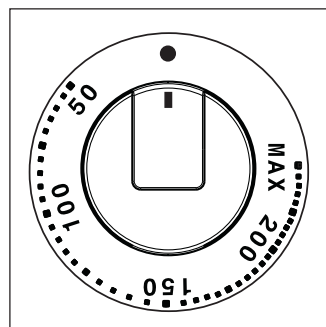
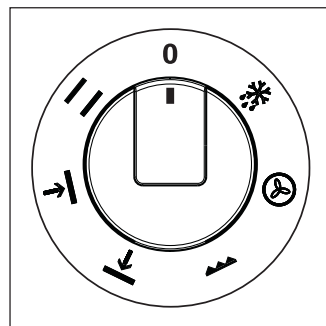
Индикатор включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа и (или) или ручки управления конфорками.

Ручка выбора температуры (ручка термостата)

Поворачивая ручку выбора температуры по часовой стрелке, вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 230°C (MAX).

Индикаторная лампочка термостата **°C**

Этот индикатор загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки управления термостатом.



Он будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева это предохранительное устройство отключит питание прибора. Если это произойдет, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор предназначен для охлаждения камеры духового шкафа и панели управления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через щели, расположенные рядом с ручкой дверцы духового шкафа. Вентилятор может продолжать работать и после выключения духового шкафа для охлаждения прибора. Это совершенно нормальное явление.

Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур, или, если духовой шкаф использовался в течение короткого периода времени.

Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Во время приготовления пищи на высокой мощности нагрева в течение длительного времени ящик для хранения принадлежностей может нагреваться, следовательно, горючие предметы, такие как кухонные перчатки, полотенца, полиэтиленовые пакеты и т.д. хранить в нем не следует.

Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящика, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Перед первым включением прибора



Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи прибора, включая рекламные наклейки и защитную пленку.

Первое включение духового шкафа



Духовой шкаф включится только, если было установлено текущее время (см. раздел “Электронный программатор”).

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Перед вводом в эксплуатацию духовой шкаф следует прогреть без продуктов. В это время может появиться неприятный запах. Это совершенно нормальное явление.



1. С помощью ручки управления режимами духового шкафа выберите режим традиционного приготовления .
2. Установите ручку термостата в положение MAX.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

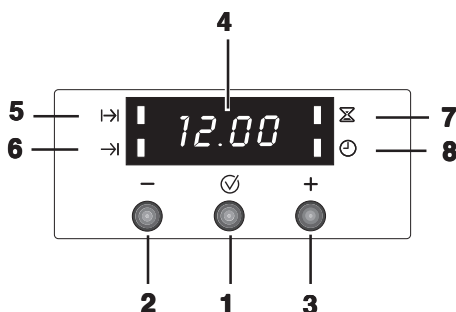
Повторите эту же процедуру в режиме приготовления на гриле  и в режиме

конвекции  в течение примерно 5-10 минут.



После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.

Электронный программатор



1. Кнопка выбора режима ✓
2. Кнопка уменьшения значений “—”
3. Кнопка увеличения значений “+”
4. Дисплей
5. Индикатор “Продолжительность приготовления” |→|
6. Индикатор “Окончание приготовления” →|
7. Индикатор “Таймер” ⌚
8. Индикатор “Текущее время” ⌚



Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени. Однако духовой шкаф можно эксплуатировать и без установки какой-либо программы.



В случае сбоя электропитания все заданные параметры (текущее время, заданная или выполнявшаяся программа) будут утеряны. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Установка текущего времени ⌚

При включении питания или после сбоя электропитания на дисплее начинает мигать индикатор “Текущее время” ⌚.

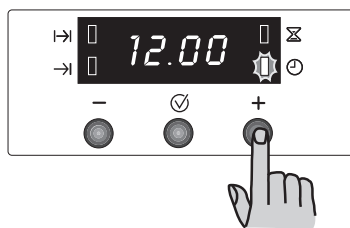
Установка текущего времени:

1. Нажмите клавишу “+” или “—”.
2. Установив текущее время, подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Текущее время” ⌚ погаснет, а на дисплее будет отображаться установленное время. Теперь прибор готов к использованию.

Коррекция текущего времени:

1. Нажимая клавишу ✓, выберите режим “Текущее время”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.

Новую установку текущего времени можно произвести только в том случае, если не задан ни один из автоматических режимов (“Продолжительность приготовления” |→| или “Время окончания приготовления” →|).



Режим “Продолжительность приготовления”

Данная функция обеспечивает автоматическое выключение по истечении запрограммированного времени приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим приготовления и установите температуру приготовления. Нажимая клавишу , выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Установка продолжительности приготовления:

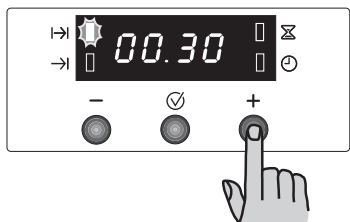
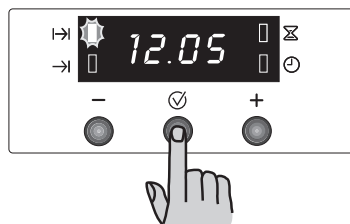
1. Нажмите клавишу **+** или **—**.
2. Установив время, подождите 5 секунд: загорится индикатор “Продолжительность приготовления” PIC, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени суток.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал, и начнет мигать индикаторная лампочка. Переведите ручку выбора режима духового шкафа и ручку управления термостатом в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

Примечание: При выключении звукового сигнала духовой шкаф снова возвращается в ручной режим, и если ручка выбора режима духового шкафа и ручка управления термостатом не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена продолжительности приготовления:

1. Нажимая клавишу , выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать, а на дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте клавишу  до тех пор, пока на дисплее не высветится “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени.



Режим “Время окончания приготовления”

С помощью этой функции вы можете запрограммировать автоматическое выключение духового шкафа при наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим приготовления и установите температуру приготовления. Нажимая клавишу , выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

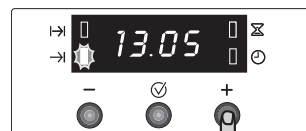
Установка времени окончания приготовления:

1. Нажмите клавишу **+** или **—**.
2. Установив время, подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Окончание приготовления”  загорится, и дисплей вернется в режим отображения текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал, и начнет мигать индикаторная лампочка. Переведите ручку выбора режима духового шкафа и ручку управления термостатом в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. Примечание: При выключении звукового сигнала духовой шкаф снова возвращается в ручной режим, и если ручка выбора режима духового шкафа и ручка управления термостатом не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена заданного времени окончания приготовления:

1. Нажимая клавишу , выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать, а на дисплее высветится заданное время окончания приготовления.



2. Нажмите клавишу **—** и удерживайте ее до тех пор, пока дисплей не отобразит текущее время. Программатор подаст звуковой сигнал, и индикатор погаснет.

**Одновременное использование режимов “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” **

Режимы “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” можно использовать одновременно для обеспечения автоматического включения и выключения духового шкафа в более позднее время.

1. В режиме “Продолжительность приготовления”  (выполнить установку продолжительности приготовления

согласно инструкции, приведенной в соответствующем разделе) задайте требуемое время. Затем нажмите клавишу : на дисплее высветится заданное значение.

- В режиме “Время окончания приготовления” →  (выполнить установку времени окончания приготовления согласно инструкции, приведенной в соответствующем разделе) задайте требуемое время. При этом загорится соответствующий индикатор, а на дисплее высветится текущее время. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.

Режим “Таймер”

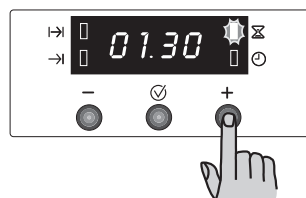
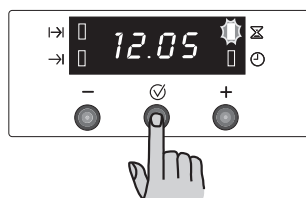
По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но работающий духовой шкаф после этого не выключится.

Установка таймера:

- Нажимая клавишу , выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать.
- Затем нажмите клавишу **+** или **—** (максимум: 2 часа 30 минут).
- Установив время, подождите 5 секунд: при этом загорится индикаторная лампочка “Таймер” .
- По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать, и сработает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

Отмена установки таймера:

- Нажимая клавишу , выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать, а на дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- Нажимайте клавишу **—** до тех пор, пока на дисплее не высветится “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени.



Эксплуатация духового шкафа



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

При открывании откидывающейся дверцы духового шкафа стойте на безопасном расстоянии от него. **Не давайте** ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток.

Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы принадлежности духового шкафа были установлены правильно.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

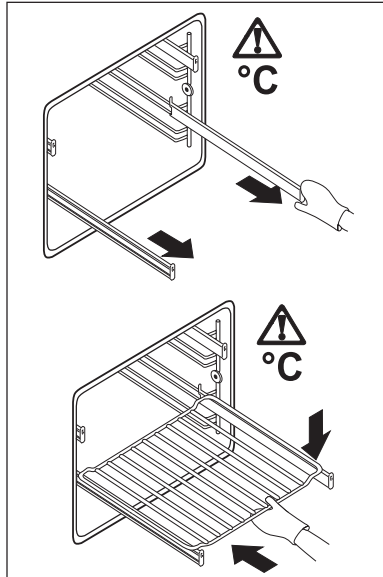
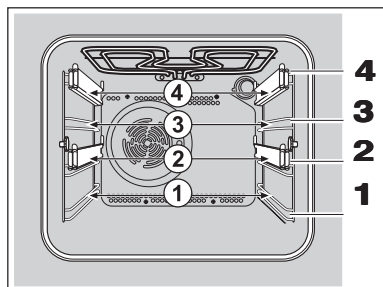
Уровни 2 и 4 оборудованы телескопическими держателями решеток для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток.

1. Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решетки, как показано на схеме.

2. Установите решетку гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа (см. схему).



Осторожно! - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не закрывайте какие-либо его части алюминиевой фольгой во время приготовления, так как это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда размещайте сковороды, жаропрочные блюда и алюминиевые противни на решетке, установленной в направляющих духового шкафа.





Тщательно контролируйте приготовление пищи на **масле или жире**, т.к. в случае их перегрева возможно возгорание. По той же причине, кладя продукты в духовой шкаф и вынимая их из него, следите за тем, чтобы жир или масло не попадали на дно духового шкафа. Если это все же произойдет, тщательно очистите духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.

Конденсация и пар

Духовой шкаф оборудован специальной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открывании дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.



Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.



При нагревании продуктов происходит образование пара, точно так же, как и в обычном чайнике. При попадании пара на стеклянную дверцу духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.

Для снижения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. Мы рекомендуем вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования прибора.

Посуда для приготовления пищи

- Для приготовления пищи в духовом шкафу используйте любую посуду, выдерживающую температуру 230°C.
- Посуду ни в коем случае нельзя ставить вплотную к решетке вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Влияние используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по толщине корпуса, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на то, как тепло передается находящимся внутри нее продуктам:

- А** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и поджаривания низа продуктов.
- В** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и поджаривания низа продуктов.

Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа

Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на решетку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Это предотвратит попадание расплавленного жира на дно духового шкафа.

В большинстве случаев, белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (в пределах от 150°C до 175°C). Если Вы хотите приготовить красное мясо (слегка подрумяненное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200°C до 230°C) в течение непродолжительного времени.

Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (в пределах от 150°C до 200°C).

Перед выпечкой рекомендуется выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. После начала приготовления держите дверцу духового шкафа закрытой в течение всего времени приготовления и контролируйте процесс через стекло дверцы.

Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

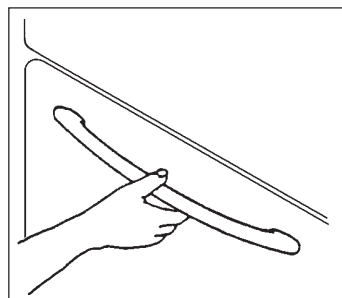
Если вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на решетку, предварительно смазав небольшим количеством растительного масла.

При использовании режима “Гриль” тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому вам следует устанавливать решетку на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого куска мяса или рыбы.

Не забывайте установить на более низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды.



Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



Таблицы приготовления



Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Приготовление в традиционном режиме и в режиме конвекции

Вес (г)	Вид блюда	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления минут	Примечания
		Уровень 4 3 2 1	Темп. °C	Уровень 4 3 2 1	Темп. °C		
	ПИРОГИ						
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Сливовый пирог	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	кондитерские изделия						
	Пирожные	2	170	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Печенье	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Пирожное: заварное	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 батона на противне для выпечки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В противне для выпечки хлеба на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 шт. на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	На противне для выпечки на решетке
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме на решетке
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	В форме на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме на решетке
	МЯСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке или противне
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке или противне
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке или противне
1500	Английский ростбиф	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке или противне
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке или противне
1500	умеренно прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
2000	Свинная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	Со шкуркой - на противне
1200	Свинная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 шт. - на противне
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога - на противне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком - на противне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком - на противне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком - на противне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком - на противне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разделанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разделанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	РЫБА						
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 ~ 35	4-6 кусков филе

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Если вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять их местами в последние 5-10 минут приготовления, чтобы придать блюдам более равномерный цвет.

 Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличить или уменьшить температуру.

 **Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.**

Приготовление на гриле ▼▼▼

Блюдо	Количество		Уровень 	Темп. °C	Время приготовления (минуты) 	
	Штук	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	MAX	10 ~ 12	6 ~ 8
Колбаски	8	—	3	MAX	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	4	600	3	MAX	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	MAX	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебабы	4	—	3	MAX	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургер	6	600	3	MAX	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	MAX	12 ~ 14	10 ~ 12
Сандвичи	4-6	—	3	MAX	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	MAX	2 ~ 4	2 ~ 3

Чистка варочной поверхности



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию необходимо ОТКЛЮЧИТЬ ее от сети электропитания.

Для чистки прибора запрещается использовать пар или пароструйные аппараты.

Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что варочная поверхность остыла.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные средства, например, спреи для чистки духовок, и средства для удаления пятен или ржавчины, чистящие порошки или абразивные губки.

Специальные чистящие средства, например, Hob Brite, и скребки для стеклокерамических панелей можно приобрести в местном авторизованном сервисном центре

Чистка после каждого использования

Незначительные, непригоревшие загрязнения можно удалить влажной тряпкой. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью скребка. В конце чистки протрите стеклокерамическую панель влажной тряпкой и нанесите средство Hob Brite.

Удаление пятен

Светлые пятна металлического цвета (остатки алюминия) можно удалить с варочной поверхности (после того, как она остыла) с помощью чистящего средства для стеклокерамических панелей, например Hob Brite.

Сахаросодержащие жидкости и остатки пищи с большим содержанием сахара следует немедленно удалять с помощью скребка. Если не удалить их сразу, они могут вызвать необратимые повреждения стеклокерамической поверхности. После того, как поверхность остыла, протрите ее влажной тряпкой и нанесите средство Hob Brite.

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки стеклокерамических панелей убедитесь, что они рекомендованы изготовителем для этой цели.

Не наносите какие-либо чистящие средства на еще не остывшие конфорки. Перед тем, как снова пользоваться конфорками, убедитесь, что с них удалены все остатки пищи.

Чистка духового шкафа



Перед проведением любых операций отключите прибор от сети. Данный прибор не подлежит чистке паром или с помощью пароструйного аппарата.

Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно в противне, используемом при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Не следует использовать средства, содержащие отбеливатели, так как они могут привести к потускнению покрытий поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования грубых абразивных чистящих средств.

- Для чистки прибора запрещается использовать пар или пароструйные аппараты.

Чистка снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнение мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или снижения прочности стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- Бытовые моющие средства и отбеливатели
- Пропитанные губки, непригодные для чистки посуды с антипригарным покрытием
- Металлические губки
- Губки с химической пропиткой и аэрозоли для чистки духовых шкафов
- Средства для удаления ржавчины

- Средства для чистки ванн и раковин

Мойте внутреннее и наружное стекла дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов, например, Hob Brite или Bar Keepers Friend.

Замена лампочки освещения духового шкафа



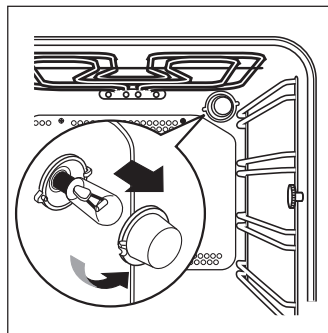
Отключите прибор от сети.

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими характеристиками: потребляемая мощность: 15 Вт/25 Вт; напряжение: 230 В (50 Гц); Устойчивость к температурам до 300°C; Тип подключения: E14. Эти лампочки можно приобрести в местном авторизованном сервисном центре.



Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Извлеките неисправную лампочку и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова подключите духовой шкаф к сети.



Камера духового шкафа

Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, пока она еще не остыла.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более тщательную чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Дверца духового шкафа и ее уплотнение

Перед тем как приступить к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять его.



Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. Откройте дверцу духового шкафа до конца;
2. Найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (см. рис. 1);
3. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рис. 2);
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (см. рис. 3);
5. Осторожно извлеките дверцу, потянув на себя (см. рис. 3);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность.

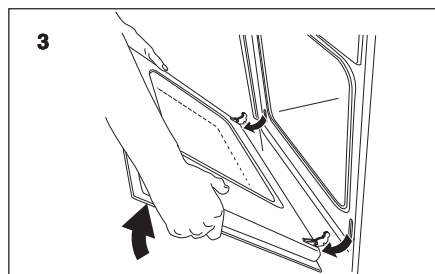
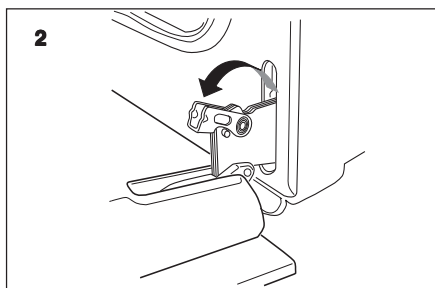
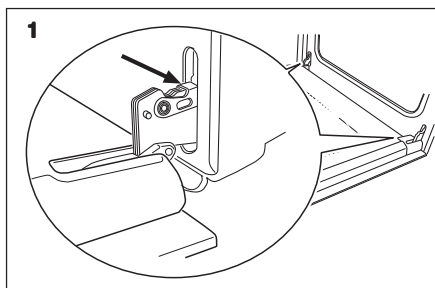
Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплой мыльной воде. Никогда не используйте грубые абразивные средства.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную последовательность действий в обратном порядке.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Появление на стеклянной панели трещин или глубоких царапин означает снижение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, иначе панель может лопнуть. Обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр, специалисты которого дадут вам дальнейшие указания.



Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем протереть ее мягкой тряпкой.

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Правильность работы духового шкафа обеспечивается уплотнением, установленным вокруг краев отверстия его камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этого уплотнения. При необходимости мойте его неабразивным моющим средством.
- При обнаружении **повреждений** уплотнения обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовым шкафом до устранения неисправности.

Решетки и держатели решеток духового шкафа

Прежде всего убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; стойкие загрязнения удаляйте с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Хорошо сполосните решетки и вытрите их мягкой тканью. Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.



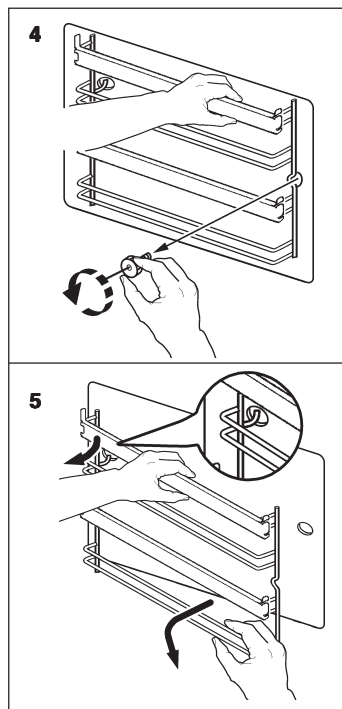
Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. Вывинтите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой (см. рис. 4);
2. Отцепите задний крюк и снимите держатель. Выполните те же действия с другой стороны духового шкафа (см. рис. 5);
3. После окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную последовательность действий в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.



Телескопические держатели решеток нельзя мыть в посудомоечной машине. При чистке держателей решеток не удаляйте смазку, нанесенную сзади телескопических направляющих. Она необходима для обеспечения их правильного функционирования.



Что делать в случае возможных неисправностей?



ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполняться только специалистами. Любой ремонт, выполненный ненадлежащим образом, может быть сопряжен с большой опасностью для пользователя.



В случае возникновения какой-либо неисправности в результате неправильной эксплуатации прибора пользователем, за вызов техника по ремонту или обслуживанию с вас может взиматься плата даже в течение гарантийного срока.

Индукционная варочная поверхность

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Варочная поверхность не включается или не работает.	После включения варочной панели прошло более 10 секунд.	Включите варочную поверхность повторно.
	Включена блокировка: на дисплее горит символ “L”.	Отключите блокировку (См. раздел “Блокировка/разблокировка панели управления”).
	Задействована защита от доступа детей: на дисплее горит символ “L”.	Отключите функцию защиты от доступа детей (см. раздел “Защита от доступа детей”).
	Одновременное было нажато несколько сенсорных клавиш.	Одновременно нажимайте не более одной сенсорной клавиши.
	Сработала система защитного отключения.	Уберите с панели управления любые находящиеся на ней предметы (кастрюли, тряпки и т.д.) Включите варочную поверхность повторно.
Конфорки автоматически сбрасывают установленный уровень мощности нагрева на “0”.	На каких-либо из сенсорных клавиш лежит влажная тряпка или находится жидкость.	Уберите тряпку или вытрите жидкость. Регулировка мощности нагрева
Не загорается индикатор остаточного тепла.	Варочная поверхность была включена лишь в течение короткого времени и поэтому не успела нагреться.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в ближайший сервисный центр.
Подается звуковой сигнал, и варочная поверхность выключается.	Одна или несколько сенсорных клавиш были накрыты чем-либо в течение более 10 секунд.	Уберите с клавиш все, что может их закрывать.
Подается звуковой сигнал, и варочная поверхность включается автоматически, а затем снова выключается через 10 секунд.	Сенсорная клавиша “Вкл/Выкл” накрыта каким-то предметом, например, тряпкой	Не оставляйте каких-либо предметов на панели управления.
На дисплее чередуются два разных значения уровня мощности нагрева	Система управления мощностью уменьшила уровень мощности нагрева конфорки.	См. раздел “Включение/отключение режима повышенной мощности”.

На дисплее горит символ "F".	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки	Используйте подходящую посуду.
На дисплее горит символ "E".	Сработала система защиты конфорки от перегрева	Выключите варочную поверхность. Включите варочную поверхность повторно.
	Сработало автоматическое отключение.	Выключите варочную поверхность. Включите варочную поверхность повторно.
На дисплее высвечиваются символ "E или C" и число.	Неисправность какого-либо электронного блока.	Отключите прибор от сети электропитания на несколько минут. (Извлеките плавкий предохранитель из распределительного щита домашней электросети.) Если после того, как варочная поверхность снова была подключена к электросети, неисправность не исчезла, обратитесь в сервисный центр.

Духовой шкаф

НЕПОЛАДКА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Плита не работает.	- Убедитесь, что прибор подсоединен к электросети и включен. - Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель. - Проверьте, используете ли вы нужную ручку управления.
Духовой шкаф не включается.	- Проверьте, выбран ли режим приготовления. - Убедитесь, что дверца духового шкафа плотно закрыта. - Проверьте, присутствует ли напряжение в сетевой розетке, в которую включена плита.
Лампочка внутреннего освещения духового шкафа не загорается.	- Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа. - Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. "Замена лампочки освещения духового шкафа").
Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	- См. содержание настоящего руководства, в частности раздел "Эксплуатация духового шкафа". - Оставляйте продукты в духовом шкафу не более, чем на 15-20 минут после завершения их приготовления.
Вентилятор духового шкафа сильно шумит.	Убедитесь в отсутствии вибрации полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
Дисплей показывает "12.00"	Установите текущее время (см. раздел "Установка текущего времени").

Указания для лица, осуществляющего установку

Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты

Высота	850 мм
Глубина	600 мм
Ширина	600 мм
Объем духового шкафа	53 л

Индукционная варочная поверхность

Ближняя левая конфорка	2200 Вт / Ø210 мм
Дальняя левая конфорка	1400 Вт / Ø145 мм
Дальняя правая конфорка	1800 Вт / Ø180 мм
Ближняя правая конфорка	1800 Вт / Ø180 мм
Полная мощность	7200 Вт

Духовой шкаф

Верхний и нижний нагревательный элементы	1800 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нагревательный элемент гриля	1650 Вт
Нагревательный элемент конвекции	2000 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Полная мощность	2075 Вт

Общая мощность плиты (варочная поверхность и духовой шкаф)	9275 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В/400 В 3N~

Установка

Установка

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста, и их задачей является помочь ему выполнить установку плиты в соответствии с действующими нормами.

При выполнении каких-либо операций, требующих отсоединения плиты от электропитания, следует действовать с максимальной осторожностью.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ,

ЯВИВШИЙСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ УСТАНОВКИ ПРИБОРА, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ

Требования к установке

Установка и техобслуживание должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Компания-изготовитель не несет ответственности в случае несчастных случаев, вызванных некачественным заземлением или отсутствием заземления.

Размещение

Данный прибор рассчитан на размещение между двумя предметами мебели, высота которых не превышает уровня рабочей поверхности плиты.

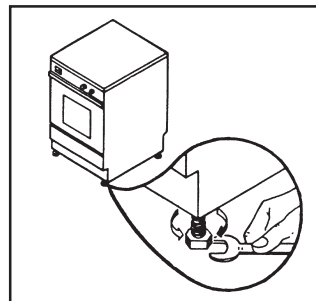


Данный прибор нельзя устанавливать на подставке

Выравнивание по высоте

Прибор оборудован небольшими регулируемыми ножками, расположенными в задних и передних углах основания корпуса.

Регулируя высоту ножек, можно менять высоту прибора, чтобы обеспечить оптимальное выравнивание по высоте с другими поверхностями и равномерное распределение жидкостей в кастрюлях или сковородах.



Подключение к электросети

Перед подключением прибора к электросети убедитесь в том, что:

- Сетевой предохранитель и домашняя электропроводка соответствуют полной электрической мощности духового шкафа (см. табличку с техническими данными)
- Электропроводка в вашей квартире имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- К сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемым для подключения к электросети, после установки духового шкафа имеется легкий доступ.

Прибор поставляется без сетевого шнура, поэтому вам будет нужно подключить к нему кабель со стандартной вилкой, параметры которой должны соответствовать полной электрической мощности прибора, указанной на табличке с техническими данными.

Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

При необходимости выполнения прямого подключения к электросети между прибором и сетью следует установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам.

Желто-зеленый провод заземления не должен прерываться этим размыкателем, а его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Сетевой шнур должен всегда прокладываться таким образом, чтобы ни в одной его точке он не мог нагреться до температуры, выше комнатной на 50°C.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Следующие виды кабелей являются пригодными для использования в качестве сетевого шнура, с учетом необходимого поперечного сечения.

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)



Замена сетевого шнура должна производиться исключительно специалистами авторизованного сервисного центра или лицами, имеющими аналогичные полномочия, при соблюдении действующих норм и правил.

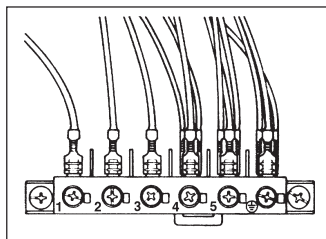
Подсоединение к контактной колодке

Прибор оснащен легкодоступной 6-полюсной контактной колодкой, перемычки на которой по умолчанию установлены с учетом подключения к 3-фазной сети электропитания напряжением 400 В с нулевым проводом. При наличии электросети с другим напряжением перемычки на контактной колодке должны быть установлены так, как показано на рисунке.

Провод заземления должен быть

подключен к клемме .

После подсоединения сетевого шнура к контактной колодке закрепите его хомутом.



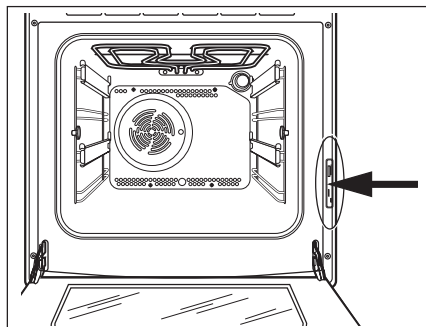
230V 3~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 PE		
230V	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 3 x 2.5 mm ²
	L1 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 2.5 mm ²
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 5 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 N PE		

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в разделе “Что делать в случае возможных неисправностей?”, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**) номер изделия (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**) приведенные на табличке технических данных. Эта табличка находится на передней внешней стороне духового шкафа (см. рисунок).

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей

 **Electrolux**
Distriparts



www.electrolux.com

www.electrolux.ru