



Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Кухонная плита
Плита

RU UA

EKG511114

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	2	Варочная панель - уход и чистка	8
Описание изделия	6	Духовой шкаф - ежедневное использование	9
Перед первым использованием	7	Духовой шкаф - полезные советы	11
Варочная панель - ежедневное использование	7	Духовой шкаф - уход и чистка	14
Варочная панель - полезные советы	8	Что делать, если ...	16
		Установка	17
		Охрана окружающей среды	22
		Право на изменения сохраняется	



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.

- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упа-

ковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все кон-

такты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Все детали, закрывающие тоководующие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с

действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Следите за прибором во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлече-

ния вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.

- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образоваться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную поверхность каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней чугунную, литую алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

Крышка

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стекланные крышки могут раскалываться при нагревании.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стекланные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.

- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стекланные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Будьте осторожны при замене лампы духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

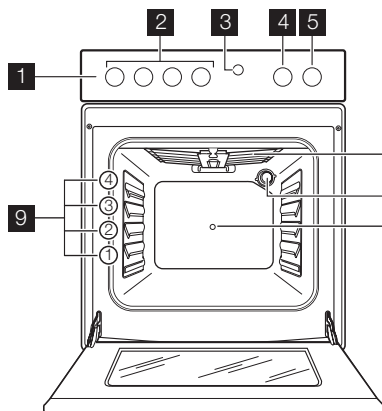
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

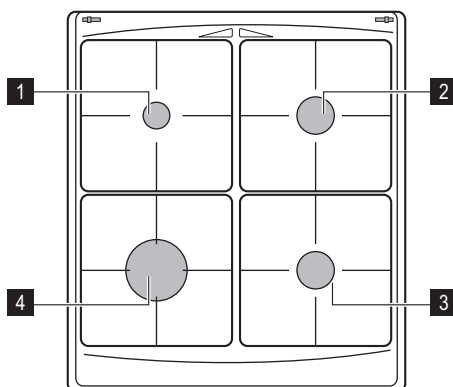
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления варочной панелью
- 3** Кнопка включения лампы освещения духового шкафа и вертела
- 4** Ручка управления таймером
- 5** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6** Гриль
- 7** Лампа освещения духового шкафа
- 8** Отверстие для вертела
- 9** Уровни полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Вспомогательная горелка
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
Для пирогов и печенья.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

⚠ ВНИМАНИЕ! При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

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

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Розжиг горелки

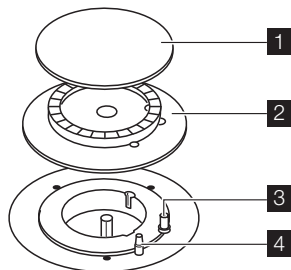
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

i Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума () и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

i Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекающей и крышки горелки.



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча розжига
- 4** Термopара

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

 Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

 Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электро-

питания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом **0**.

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

 Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

 **ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассека- тель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.

- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции. (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Для приготовления тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Для использования этого режима нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.
	Вертел	Для нанизывания и жарки мяса. Для использования этого режима нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в максимальное положение. Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя. При нажатии ручки выбора режима духового шкафа автоматически включается электрический розжиг.

 Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Ручной розжиг

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.

- После появления пламени удерживайте ручку выбора режима духового шкафа в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

- Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Поверните ручку выбора режима духового шкафа в необходимое положение нагрева.

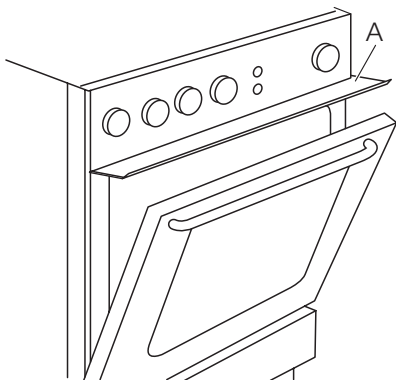
Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя погаснет.

Использование гриля

⚠ ВНИМАНИЕ! Не допускайте детей к плите во время использования гриля. Существует опасность получения ожогов.

- i** Слегка приоткройте дверцу духового шкафа при использовании гриля. Перед использованием гриля установите над дверцей отражатель для гриля **A**.



Розжиг гриля:

- откройте дверцу духового шкафа;
- нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Гриль" . удерживайте ее нажатой приблизительно 15 секунд; не отпускайте ее, пока не появится пламя.

i Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла:

- отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл";
- откройте дверцу духового шкафа;
- через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания;

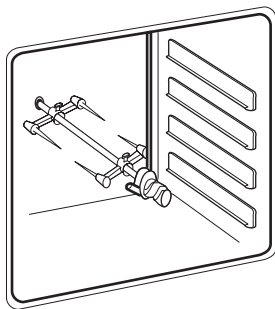
- откройте дверцу духового шкафа;
- держите пламя рядом с отверстиями горелки гриля;
- одновременно поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .

Использование вертела

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травм.

i При использовании вертела дверца должна быть приоткрыта, а отражатель для гриля установлен.

- Поместите крючок держателя в отверстие.
- Установите первую вилку на вертел.
- Нанизайте мясо на вертел.
- Установите вторую вилку на вертел.
- Затяните вилки с помощью винтов.
- Установите конец вертела в отверстие для вертела. См. раздел "Описание изделия".
- Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
- Снимите рукоятку.
- Положите на решетку. См. раздел "Использование гриля".
- Нажмите кнопку вертела.



ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. 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 накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.
- слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира 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 противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Выпечка	250	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	25-30
Лепешка	1000	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	50-60
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	3-4	65-75
Мелкая выпечка	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2	30-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	10	2-3	30-35
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием	3	-	2	45-55 ¹⁾
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	с алюминиевым покрытием	3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	40-50
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием	2	10	8	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием	3	-	2	80-90
Швейцарский открытый пирог с яблоками	1900	с алюминиевым покрытием	3	15	6	50-60
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием	3	10 (положение термостата: 8)	2-3	60 ²⁾

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Открытый пирог (заварное тесто)	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	15	5-6	50-60
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10 (положение термостата: 8)	4-5	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румынский бисквит - традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	2-3	40-50
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50
Пирожные с кремом	500	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	35-40
Пирог с обсыпкой	1500	с алюминиевым покрытием	3	15	5-6	30-40
Бисквит	600	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Масляный торт	600	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	25-30

1) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 7 минут.

2) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 10 минут.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

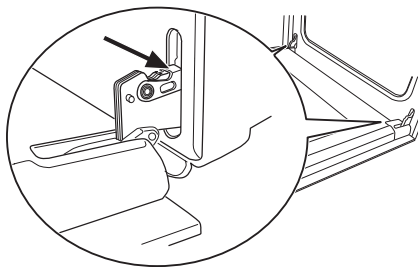
ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний

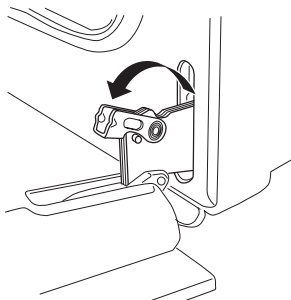
обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

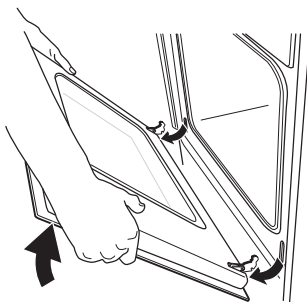
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.

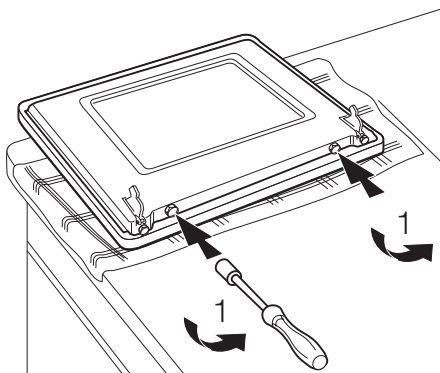


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.



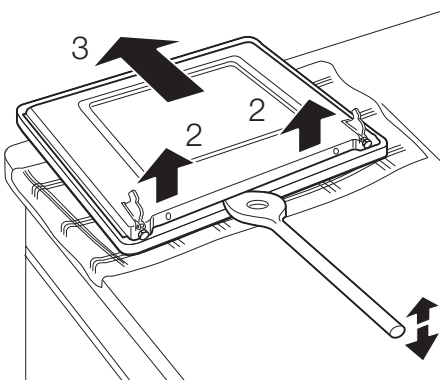
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.

С помощью отвертки вывинтите 2
винта из нижней кромки дверцы



ВАЖНО! Не потеряйте винты

5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



6. Снимите внутреннюю панель дверцы
7. Выполните очистку пространства
между панелями дверцы

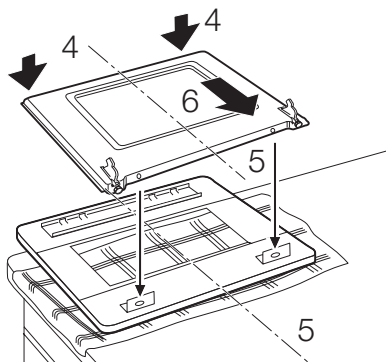
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы

(например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

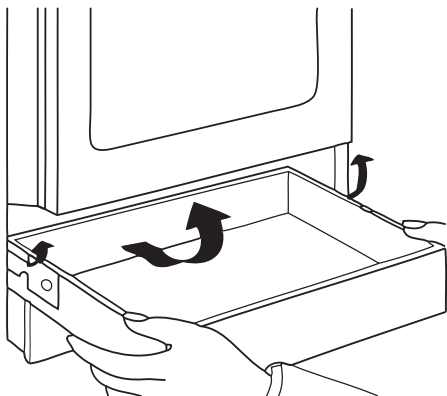
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ! Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик

сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

Лампочка освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

И Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

УСТАНОВКА

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

Место для установки устройства

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

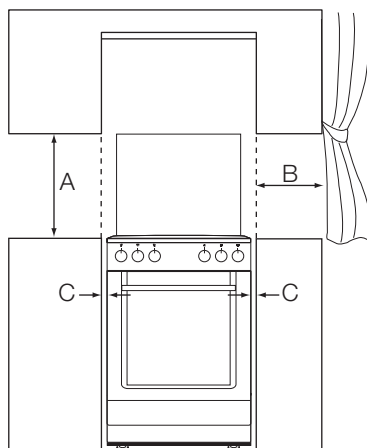
i Между устройством и стеной обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца свободно открывалась.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Категория газа	I2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	59 л

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	30
Для ускоренного приготовления	32
Быстрый нагрев	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Расход г/час
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82
Гриль	1,90	-	Природный газ G20	13	1,15	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Расход г/час
	1,90	-	Природный газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплён хомутами.

Установка: используйте трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;

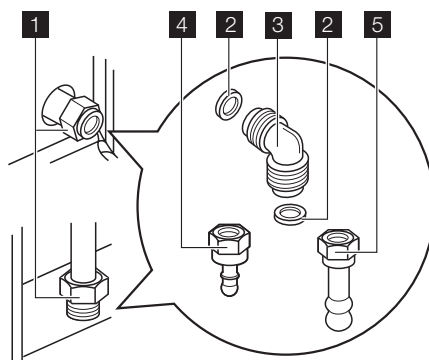
– срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- 1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- 2** Прокладка
- 3** Регулируемое соединение

- 4** Трубодержатель для сжиженного газа
- 5** Трубодержатель для природного газа

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и отсекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

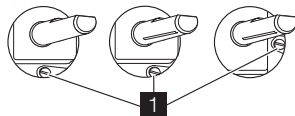
Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20

мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



- 1** Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

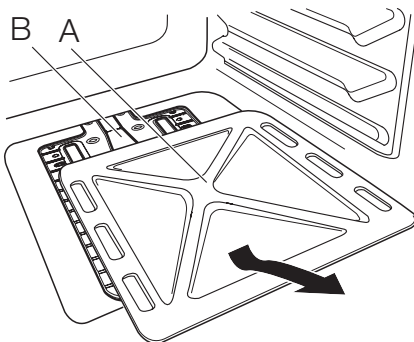
Переоборудование на другие типы газа

! **ВНИМАНИЕ!** Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

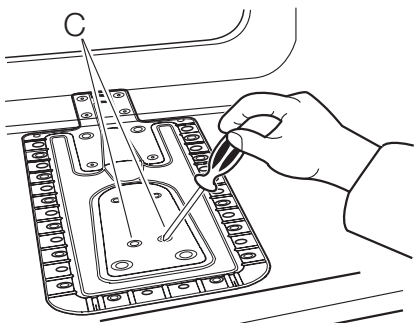
i Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа

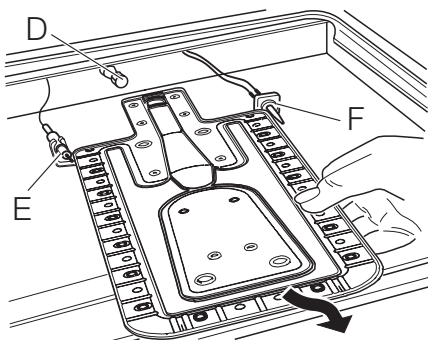
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к горелке (**B**).



2. Отвинтите два винта (**C**), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



3. Осторожно снимите газовую горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавнo переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E), и к проводу термопары (F).

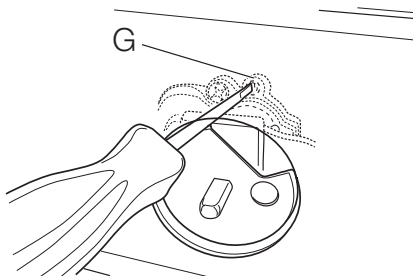


4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой, согласно таблице "Технические данные горелки газового духового шкафа".
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

⚠ ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение винта (G) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
 5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.
6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа").
 7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение "240" и дайте шкафу прогреться не менее 10 минут.

8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения "240" в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1 – 7. Над отсеком горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. **Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.**

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор на подставке

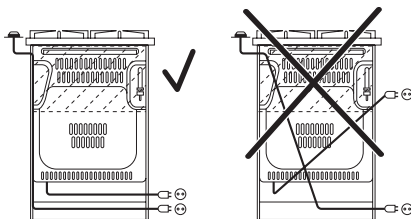
Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

И Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

И Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилок сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Electrolux. Thinking of you.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	23	Духовка — щоденне користування	29
Опис виробу	27	Духовка — корисні поради	31
Перед першим користуванням	28	Духовка — догляд та чищення	34
Варильна поверхня — щоденне користування	28	Що робити, коли ...	36
Варильна поверхня — корисні поради	29	Установка	37
		Охорона довкілля	42
Варильна поверхня — догляд та чищення	29		

Може змінитися без оповіщення



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.

- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти ризику пошкодження майна та отримання травм.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть з нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що ді-

- ють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Цей прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
 - Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
 - Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи обладнання.
 - Не розміщуйте прилад на його основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят прила-

ду і не знаходилися надто близько до них.

- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не заміняйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Газове підключення

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець із газового підключення. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Подбайте про достатню вентиляцію навколо приладу. Недостатня вентиляція може призвести до браку кисню.
- Інформацію стосовно газової мережі вказано на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання. Такий пристрій має встановлюватися та підключатися згідно з чинними правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Користування приладом призводить до підвищення температури та вологості у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про те, щоб в кухні була забезпечена достатня вентиляція. Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку).
- Під час інтенсивного користування приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або

встановити інтенсивніший рівень для витяжки).

Експлуатація

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Стійте подалі від приладу, коли відкриваєте дверцята під час його роботи. Можливий вихід гарячої пари. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від кастрюль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи каструлі чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- Відкриваючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випаровувалася рі-

дина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.

- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під плитою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Використовуйте стійкий посуд із відповідною формою та діаметром, щоб уникнути випадкового перевертання посуду або виливання його вмісту. Існує ризик отримання опіків.

Кришка

- Коли кришка закрита, вона захищає прилад від пилу, коли закрита – служить для збору бризок жиру чи олії. Не використовуйте її з іншою метою.
- Завжди підтримуйте кришку чистою.
- Перш ніж закривати кришку, дайте приладу охолонути.

- Скляна кришка може тріснути від нагрівання.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата.
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.

- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

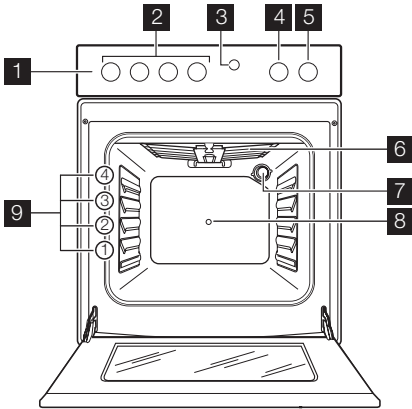
- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
 - Відключіть прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це заважає дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

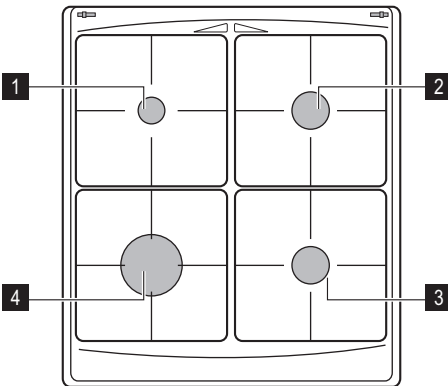
ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Ручки керування варильною поверхнею
- 3** Кнопка керування лампочкою духовки і рожном
- 4** Ручка керування таймером зворотного відліку
- 5** Перемикач функцій духовки
- 6** Гриль
- 7** Лампочка духовки
- 8** Отвір для рожна
- 9** Рівні полицок

Оснащення варильної поверхні



- 1** Допоміжна конфорка
- 2** Конфорка середньої швидкості
- 3** Конфорка середньої швидкості
- 4** Швидка конфорка

Аксесуари

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**
Для випікання пирогів та печива.
- **Рожен**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

- **Відбивач гриля**
Для захисту під час користування грилем.
- **Шухляда**
Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.

⚠ Попередження! Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

i Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

! **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

! **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Чищення і догляд".

Попереднє прогрівання

Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітись до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Запалювання конфорки

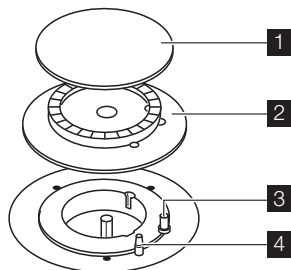
! **Попередження!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

i Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї каструлю.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у максимальне положення (☆ 🔥) і натисніть її.
2. Тримайте ручку приблизно 5 секунд, щоб термопара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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



1 Кришечка пальника

2 Розсікач

3 Свіча запалювання

4 Термопара

! **Попередження!** Якщо пальник не запалиться через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення "вимк." і спробуйте запалити пальник знову не раніше ніж через 1 хвилину.

Важливо! Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр., коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.

i Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

i Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ **0**.

! **Попередження!** Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте пальник, а вже потім знімайте з нього посуд.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте кастрюлю кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

🌿 Використовуйте кастрюлі та сковорідки, розмір дна яких відповідає діаметру конфорки.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160-280 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Конфорка середньої швидкості	140-240 мм
Допоміжна конфорка	120-180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

! **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.

! **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

! **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.
- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.

- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити вручну.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Таймер

Використовується для зворотного відліку часу.

Спершу поверніть ручку таймера (зверніться до розділу "Опис приладу") за годинниковою стрілкою на максимум. По-

тім поверніть її назад на потрібне вам значення періоду часу. Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.

Ця функція не впливає на роботу духовки .

Функції духовки

Нижче наведено функції, які передбачені у цій духовці.

Функція духовки		Призначення
0	Вимкнено	Для вимикання приладу.
1-8	Діапазон регульованих температурних режимів	Діапазон регульованих температурних режимів для готування з конвекцією. (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
	Гриль	Для готування страв плоскої форми посередині гриля. Для приготування грінков.
	Лампочка духовки	Лише для освітлення камери духовки. Не є функцією готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку керування лампочкою духовки і рожном.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку керування лампочкою духовки і рожном.

Готування у газовій духовці

Запалювання газового пальника духовки

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Натисніть ручку керування духовою шафою та поверніть її до максимального положення. Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.

Після натискання ручки керування духовою шафою автоматично вмикається генератор запалювання.

i Якщо газовий пальник духової шафи не загорається або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть ручку керування духовою шафою та поверніть її до положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

Запалювання вручну:

Якщо тимчасово відсутнє електроживлення.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.
3. Одночасно натисніть ручку керування духовою шафою та поверніть її

проти годинникової стрілки до максимального положення.

4. Після загорання утримуйте ручку керування духовою шафою натиснутою приблизно 15 секунд.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

1. Відпустіть ручку керування духовою шафою.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть за допомогою ручки керування духовою шафою потрібний рівень нагріву.

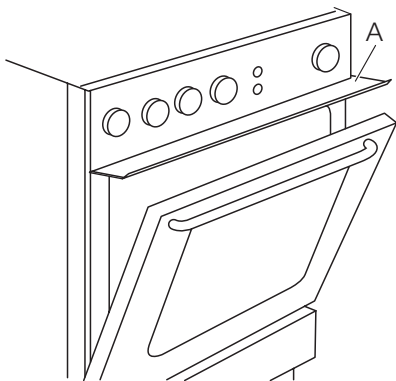
Пристрій безпеки:

Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

Користування грилем

! **Попередження!** Не підпускайте дітей до приладу під час користування грилем. Існує ризик опіків.

- i** Під час користування грилем залишайте дверцята духовки злегка прочиненими.
Перед користуванням грилем встановіть відбивач гриля **A** над дверцятами.



Запалювання гриля

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Втисніть перемикач функції духовки та поверніть його в положення «Гриль» . Утримуйте його натиснутим приблизно 15 секунд. Не відпускайте перемикач до появи полум'я.

- i** Якщо гриль не запалився або випадково згас, виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть перемикач функцій духовки і поверніть його в положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

Запалювання вручну

В разі, якщо тимчасово відсутнє електроживлення.

1. Відкрийте дверцята духовки.

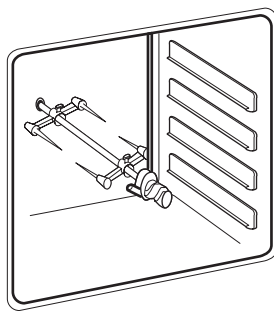
2. Піднесіть вогонь до отворів пальника гриля.
3. Одночасно поверніть перемикач функцій духовки в положення «Гриль» .

Використання рожна

- !** **Попередження!** Користуючись рожном, будьте обережні. Захвати й рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

- i** Під час використання рожна тримайте дверцята приладу відкритими та встановіть відбивач гриля.

1. Вставте кріпильний гак в отвір.
2. Встановіть перший захват до рожна.
3. Покладіть м'ясо на рожен.
4. Встановіть другий захват до рожна.
5. За допомогою гвинтів закріпіть захвати.
6. Вставте кінець рожна у відповідний отвір. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожна на кріпильний гак.
8. Вийміть ручку.
9. Покладіть на гриль. Див. розділ «Використання гриля».
10. Натисніть кнопку рожна.



ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

- Прилад має чотири рівні встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся по-

далі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки

алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- 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 духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випає.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиця приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полочки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Положення термостату	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	алюміноване	3	10	1-2	25-30
Корж	1000	алюміноване	3	10	1-2	35-40
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	алюміноване	3	10	3-4	50-60
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	3	10	3-4	65-75
Тістечка	500	алюміноване	3	10	2	30-35
Бісквіт без жиру	350	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	3	10	2-3	30-35
Млинці, печені в духовці	1500	алюміноване	3	-	2	45-55 ¹⁾
Відкритий пиріг	800	алюміноване	3	20	8	10

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лички	Тривалість по- переднього розігріву (хвилини)	Положення термоста- ту	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Дріжджо- вий пиріг з начинкою	1200	алюміно- ване	3	15	3-4	40-50
Піца	1000	алюміно- ване	2	10	8	25-35
Сирний пи- ріг	2600	алюміно- ване	3	-	2	80-90
Швей- царський яблучний пиріг	1900	алюміно- ване	3	15	6	50-60
Різдвяний кекс	2400	алюміно- ване	3	10 (положен- ня термо- стату: 8)	2-3	60 ²⁾
Кіш лорен (запіканка по-фран- цузьки)	1000	1 кругле деко (діа- метр: 26 см)	3	15	5-6	50-60
Селянсь- кий хліб	750+750	2 круглих алюміно- ваних дека (діаметр: 20 см)	3	10 (положен- ня термо- стату: 8)	4-5	50-60
Румунсь- кий бісквіт	600+600	2 круглих алюміно- ваних дека (діаметр: 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румунсь- кий бісквіт — тради- ційний ре- цепт	600+600	2 круглих алюміно- ваних дека (діаметр: 20 см)	3	10	2-3	40-50
Рулет із джемом	500	алюміно- ване	3	10	2-3	20-30
Безе	400	алюміно- ване	3	-	1	40-50
Маленькі тістечка	500	алюміно- ване	3	10	3-4	35-40
Вироби з крихкого ті- ста	1500	алюміно- ване	3	15	5-6	30-40
Бісквіт	600	алюміно- ване	3	10	1-2	35-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лички	Тривалість по- переднього розігріву (хвилини)	Положення термоста- ту	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Масляний пиріг	600	алюміно- ване	3	15	3-4	25-30

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть

зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Миття дверцят духовки

Дверцята духовки мають дві панелі із скла, встановлені одна за одною. Щоб легше було мити, зніміть дверцята духовки та внутрішні скляні панелі.

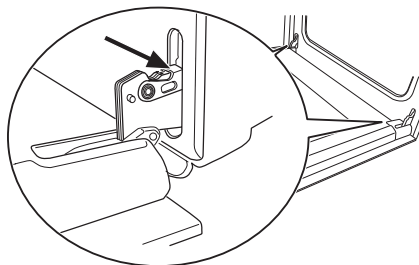
⚠ Попередження! Дверцята духовки можуть зачинитися, якщо ви намагатиметеся зняти внутрішню скляну панель, коли дверцята не демонтовані.

⚠ Попередження! Перш ніж починати мити скляні дверцята, переконайтеся, що скло охолло. Існує ризик того, що скло трісне.

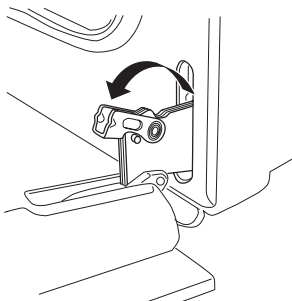
⚠ Попередження! Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, скло стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його треба замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий Сервісний центр.

Як зняти дверцята духовки і скляну панель

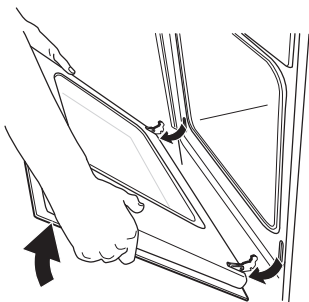
1. Повністю відчиніть дверцята і візьміться за завіси.



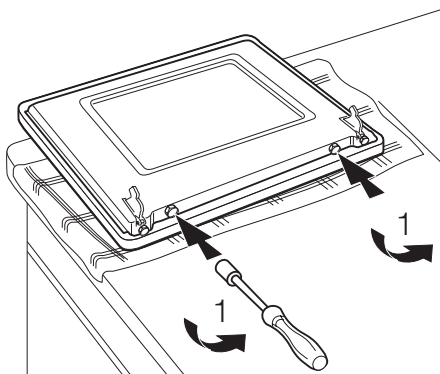
2. Поверніть рукоятки на двох завісах.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого положення (наполовину). Потім потягніть уперед і вийміть їх.



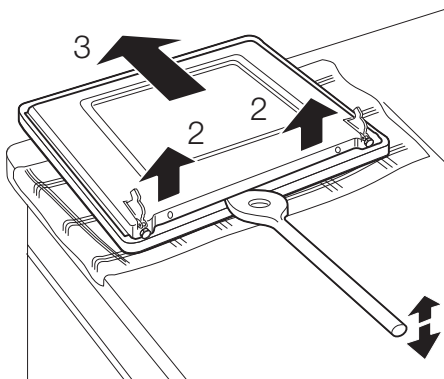
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, захищену м'якою тканиною. За допомогою викрутки відкрутіть 2 гвинти з нижнього боку дверцят



Важливо! Не вивільняйте гвинти

5. За допомогою дерев'яної або пластикової чи іншої аналогічної лопатки відкрийте внутрішні дверцята

Тримайте зовнішні дверцята і штовхніть внутрішні дверцята проти верхнього краю дверцят

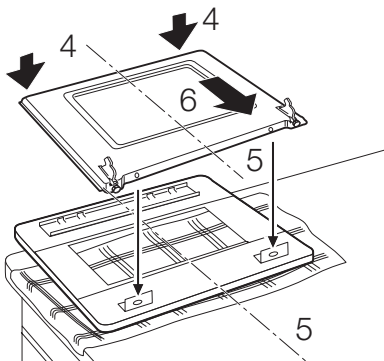


6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят
Помийте скляну панель водою з милом. Ретельно її витріть.

⚠ Попередження! Скляну панель можна мити лише водою з милом. Абразивні засоби, плямовивідники та гострі предмети (напр., ножі чи шкребки) можуть пошкодити скло.

Як встановити назад дверцята і скляну панель

Завершивши миття, встановіть дверцята духовки на місце. Щоб це зробити, виконайте ті самі дії в зворотному порядку.



i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою.

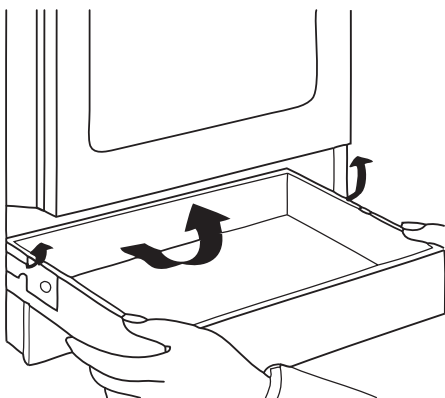
Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог

Виймання шухляди

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

Виймання шухляди

1. Максимально витягніть кошик.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

! 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.

Лампа освітлення духової шафи

! Попередження! Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.

i Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Перевірте запобіжник в електромережі своєї оселі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка й корона конфорки розміщені нерівно	Переконайтеся, що кришка й корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримайте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Кільце газу горить нерівномірно	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка, а в корону конфорки не потрапили залишки їжі.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електроциті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не настроєні необхідні параметри	Перевірте параметри
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.

⚠ Попередження! Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

Важливо! Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця

інформація міститься на табличці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі
- Номер виробу ("PNC")
- Серійний номер (S.N.)

i Вказівка для приладів з металевою передньою частиною

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.

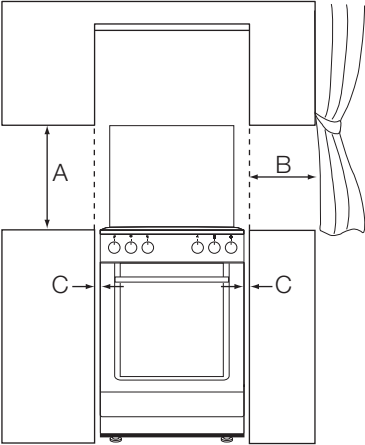
УСТАНОВКА

Важливо! Спершу уважно прочитайте розділ "Інформація з техніки безпеки".

Розміщення приладу

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

i Між приладом та стіною необхідно залишити відстань близько 1 см для забезпечення відкриття кришки.



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Розміри	
Висота	855 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Об'єм духовки	59 л
Категорія газу	IІ2НЗВ/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (ЗВ/Р) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Допоміжна конфорка	30
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духова шафа	44

Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Духова шафа	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82
Гриль	1,90	-	Природний газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Природний газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтесь металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакт з рухомими частинами і не були передавлені.

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його ділянці, можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг має бути міцно приєднаним за допомогою затискачів.

Установка: використовуйте тримач для шлангів. Завжди використовуйте прокладку. Після цього продовжуйте підключення газу. Гнучкий шланг готовий до використання, якщо дотримано таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;
- в ньому відсутні перешкоди;
- він не натягнутий і не зігнутий;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шлангу, слід впевнитися у тому, що:

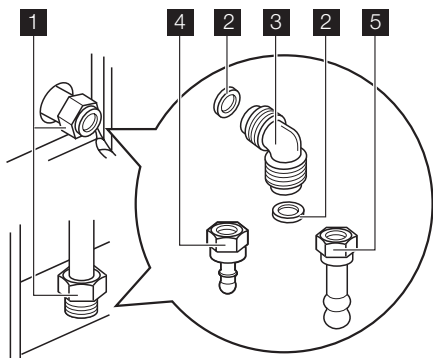
- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
 - матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
 - затискачі не покритися іржею;
 - не скінчився термін придатності.
- Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Важливо! Після завершення установки, переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.



Попередження! Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на щитку. Перекрийте головний клапан постачання газу.



- 1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2** Прокладка
- 3** Регульоване з'єднання
- 4** Труботримач для скрапленого газу
- 5** Труботримач для природного газу

i Прилад налаштований для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку

Заміна інжекторів

- Зніміть підставки під посуд.
- Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
- За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
- Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
- Замініть табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на нову, де вказаний новий тип газу. Ви можете знайти цю табличку в пакеті з інжекторами, що постачаються в комплекті з приладом.

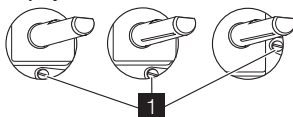
Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

- Запаліть пальник.

- Поверніть ручку на мінімум.
- Зніміть ручку.
- За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте обвідний гвинт. Якщо ви переводите плиту з природного газу 20 мБар на скраплений газ, повністю затягніть коригувальний гвинт. Якщо ви переводите плиту зі скрапленого газу на природний газ 20 мБар, послабте обвідний гвинт приблизно на 1/4 оберту.



- 1** Гвинт коригування мінімальної подачі газу

- Переконайтеся, що полум'я не гасне, коли ви швидко повертаєте ручку з максимуму на мінімум.

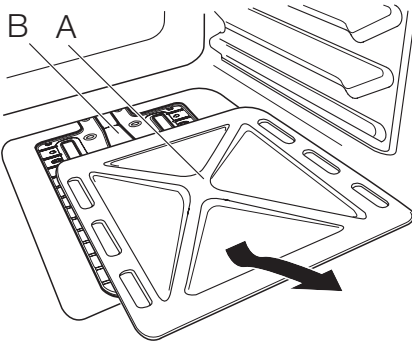
Переобладнання на інші типи газу

! **Попередження!** Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

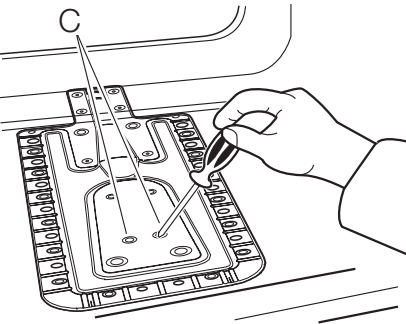
- i** Прилад призначений для роботи на природному газі. З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

Заміна форсунки пальника газової духовки:

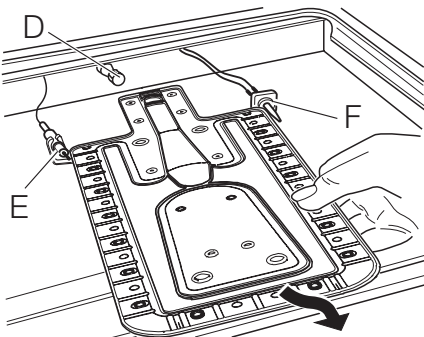
- Зніміть днище з порожнини духовки (A), щоб отримати доступ до пальника (B).



2. Послабте два гвинти (C), які тримають палик газової духовки.



3. Обережно зніміть палик газової духовки з тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка паличника залишилася у мундштуку паличника. Не застосовуйте силу до наконечника проводу свічки запалювання (E) та провідника термопари (F).



4. Відкрутіть форсунку газового палиника (D) торцевим ключем на 7 мм і зні-

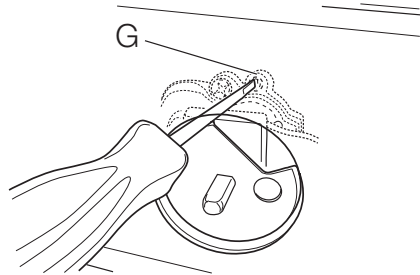
міть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані палика газової духовки»).

5. Зберіть палик газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу (постачається разом із набором для форсунки).

⚠ Попередження! Регулювання подачі первинного повітря для палика газової духовки не потрібне.

Регулювання мінімального рівня палика газової духовки:

1. Витягніть штепсельну вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій газової духовки.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (G) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
з природного газу на скраплений газ	повністю закрутіть регулювальний гвинт
зі скрапленого газу на природний газ	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберт

4. Встановіть перемикач функцій газової духовки.
5. Вставте вилку в розетку.

⚠ Попередження! Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу у початкове положення.

6. Запаліть палик газової духовки (див. розділ «Готування у газовій ду-

ховці - запалювання пальника газової духовки»).

7. Встановіть перемикач функцій газової духовки в положення 240 і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газової духовки з положення 240 в мінімальне положення.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-7. Полум'я пальника газової духовки повинне бути рівномірним і невисоким.

Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

⚠ Попередження! Не ставте прилад на підставку!

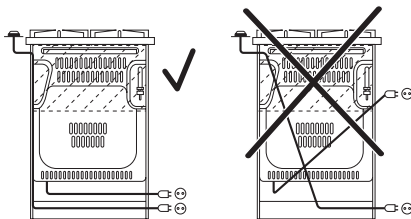
Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

i Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

♻ Пакувальний матеріал
Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.

⚠ Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації. Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.



www.electrolux.com/shop

