

EKM961308W



UK Плита

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	10
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	12
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	13
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	14
9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
10. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	16
11. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	17
12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	24
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	27
14. УСТАНОВКА.....	29
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	35

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад має підключатися до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, щоб він міг витримати температуру задньої панелі.

- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте прилад на платформу.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтесь шухляди. Вона може нагріватися.
- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані у стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».
- невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі

2.3 Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.

- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

2.4 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може

спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.

- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випаровувалася рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.

- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми. Діаметр посуду має бути більше діаметра конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Користуйтеся лише приладами, що постачається з приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

2.5 Догляд і очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята із пристрою. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.

2.6 Кришка

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



2.7 Внутрішнє освітлення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації пристрою зверніться до органів муніципальної влади.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

- Сплющіть зовнішні газові труби.

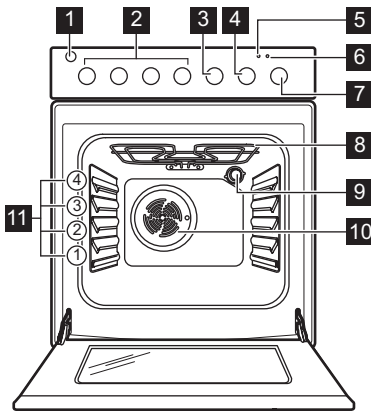
2.9 Сервіс

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

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

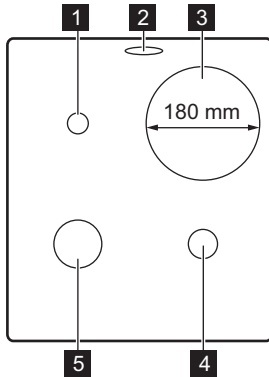
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Кнопка генератора запалювання
- 2 Перемикачі варильної поверхні
- 3 Перемикач таймера
- 4 Перемикач температури
- 5 Індикатор/символ температури
- 6 Лампа/символ/індикатор варильної поверхні
- 7 Перемикач функцій духової шафи
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Положення полиць

3.2 Схема варильної поверхні



- 1 Допоміжна конфорка
- 2 Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3 Зона нагрівання 1500 Вт
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Швидка конфорка

3.3 Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**

- Для випікання пирогів і печива.
- **Шухляда для посуду**
Шухляда розташована під камерою духової шафи.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне очищення

Вийміть усі аксесуари з духової шафи.





Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя на місце.

4.2 Попереднє прогрівання

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

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

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

5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Запалювання конфорки варильної поверхні





Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання .
2. Одночасно поверніть ручку варильної поверхні проти годинникової стрілки на максимальне положення  і натисніть її для запалювання конфорки.
3. Коли конфорка загориться, відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте регулятор в цьому положенні протягом приблизно 10 секунд, щоб термопара нагрілася. Інакше подача газу припиниться.
4. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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



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

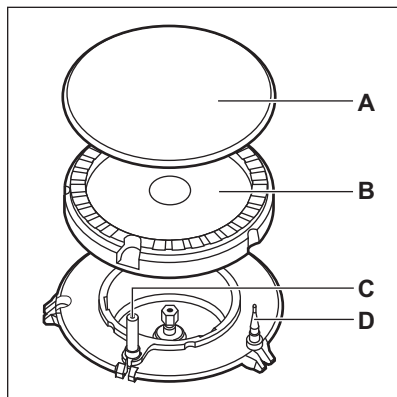


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



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

5.2 Огляд конфорки



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

5.3 Вимкнення конфорки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд

Електрична:



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Газова:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одне деко на дві конфорки.

5.4 Ступені нагріву для електричної зони нагрівання

Символ	Функція
и	
0	Положення «Вимкнено»
1–6	Ступені нагріву



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Оберіть ступінь нагріву за допомогою перемикача. Вмикається індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

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

**УВАГА**

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

6.2 Діаметр посуду**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Швидка	160–260
Середньої швидкості	140–240
Допоміжна	120–180

6.3 Приклади застосування програм для електричної зони нагрівання

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

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.

Нержавіюча сталь

- Для чищення країв варильної поверхні з нержавіючої сталі слід використовувати спеціальний очищувач для нержавіючої сталі.
- Під впливом температури краї поверхні з нержавіючої сталі можуть трохи тьмяніти.

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

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх

теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

7.3 Чищення електричної варильної поверхні

1. Використовуйте порошок для чищення або мочалку.
2. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Нагрійте варильну поверхню до невисокої температури, після чого залиште її просохнути.
4. Щоб підтримувати варильну поверхню в гарному стані, регулярно натирайте її мастилом. Витирайте мастило папером, що поглинає рідину.

7.4 Чищення свічки запалювання

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

7.5 Підставки для дека



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

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



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

2. Будьте обережні під час миття вручну й витирання підставок для дека, оскільки емальоване покриття іноді може мати гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями пастоподібним засобом для чищення.
3. Після очищення підставок для дека встановіть їх у належне положення.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для дека мають знаходитися в центрі конфорки.

7.6 Періодичне технічне обслуговування

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

8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Увімкнення та вимкнення приладу



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

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим керує перемикач: однією із зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духова шафа нагрівається.


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

8.2 Запобіжний термостат

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

8.3 Функції духової шафи

Символ	Функція духової шафи	Використання
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Традиційне приготування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
	Готування з конвекцією	Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. Під час використання цієї функції ручка термостата має бути в положенні «Вимкнено».

Символ	Функція духової шафи	Використання
	Приготування легких страв	Випікання у формах і сушіння в одному положенні полиці за низької температури.
	Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. Під час використання цієї функції ручка термостата має бути в положенні «Вимкнено».

9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

9.1 Таймер

Служить для зворотного відліку часу.



Ця функція не впливає на роботу приладу.

1. Оберіть функцію духовки та температуру.

2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.

Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал.

10. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Деко.



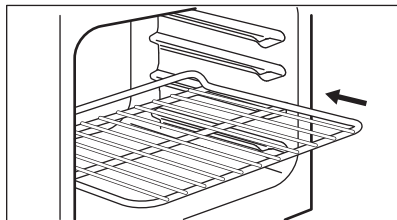
Не ставте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

10.1 Встановлення приладдя

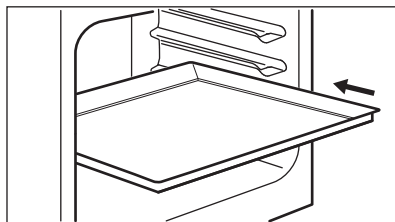
Комбінована решітка.



Комбінована решітка має спеціальну форму в задній частині, що допомагає циркуляції повітря.



Вставте полицьку на місце. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.



Поставте деко або глибоку жаровню на полицьку. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

11. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

11.1 Загальна інформація

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

11.2 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на

відміну від попередньої моделі пристрою. Налаштуйте звичні параметри (температура, час приготування) і рівні полиць духової шафи відповідно до значень, поданих у таблицях.

- Рекомендація виробника: у перший раз установіть нижчу температуру.
- Якщо немає налаштувань для певного рецепту, орієнтуйтеся на налаштування для подібних рецептів.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти й випічка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духової шафи. Різниця вирівнюється впродовж випікання.
- У разі тривалого випікання духової шафи можна дезактивувати приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло.

Під час випікання заморожених продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

11.3 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

11.4 Готування м'яса і риби

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

трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

11.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

11.6 Традиційне приготування

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби	250	150	25 - 30	3	деко для випікання
Корж ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	деко для випікання
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	170 - 190	40 - 50	3	деко для випікання
Яблучний пиріг ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)
Тістечка ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Бісквіт без жиру ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	деко для випікання
Курка, ціла	1350	200 - 220	60 - 70	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Половина курки	1300	190 - 210	35 + 30	3	комбінована решітка
				1	деко для випікання

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

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Булочки з дріжджового тіста 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	деко для випікання
Рулет із джемом 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	деко для випікання
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	деко для випікання
Вироби із крихкого тіста 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	деко для випікання
Бісквіт 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	деко для випікання
Масляний пиріг 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	деко для випікання

- 1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
- 2) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 15 хвилин.
- 3) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 4) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.
- 5) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10-15 хвилин.
- 6) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
- 7) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 18 хвилин.

11.7 Готування з конвекцією

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби 1)	250	145	25	3	деко для випікання
Кондитерські вироби 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	деко для випікання
Корж 1)	1000	150	30	2	деко для випікання
Корж 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	деко для випікання

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	170 - 180	40 - 50	3	деко для випікання
Яблучний пиріг	1200 + 1200	175	55	2	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на одному рівні полицки
Тістечка 1)	500	155	30	2	деко для випікання
Тістечка 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	деко для випікання
Бісквіт без жиру 1)	350	160	30	1	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см)
Млинці, печені в духовій шафі	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	деко для випікання
Курка, ціла	1400	180	55	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Смажена свинина	800	170 - 180	45 - 50	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	150 - 160	20 - 30	2	деко для випікання
Піца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	деко для випікання
Піца	1000	190 - 200	25 - 35	2	деко для випікання
Сирний пиріг	2600	160 - 170	40 - 50	1	деко для випікання

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

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

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

11.8 Легке готування

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Приладдя
Кондитерські вироби 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	деко для випікання
Корж 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	деко для випікання
Піца 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	деко для випікання
Рулет із джемом 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	деко для випікання
Безе 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	деко для випікання
Бісквіт 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Масляний пиріг 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	деко для випікання
Курка, ціла	1200	220 - 230	45 - 55	2	комбінована решітка
				1	деко для випікання

- 1) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 20 хвилин.
- 2) Встановіть температуру 250°C і попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо очищення

- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

12.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію



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

12.3 Каталітичне чищення



УВАГА

Не застосовуйте для чищення каталітичних поверхонь аерозолі для чищення духових шаф, абразивні засоби, мило й інші миючі засоби. Це може призвести до пошкодження поверхні з каталітичним покриттям.



Знебарвлення каталітичної поверхні не впливає на її робочі якості.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Не дозволяйте дітям наближатися, коли ви мисте духову шафу за високої температури. Поверхня духової шафи дуже нагрівається, і існує ризик опіків.



Перш ніж активувати каталітичне чищення, вийміть із духової шафи все приладдя.

Стінки з каталітичним покриттям здатні очищуватися самостійно. Вони вбирають жир, що розбризкується у процесі експлуатації приладу.

Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожню духову шафу.

1. Вийміть дно духової шафи теплою водою із засобом для миття, потім просушіть його.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть максимальну температуру й залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
4. Коли прилад охолоне, протріть його м'якою та вологою губкою.

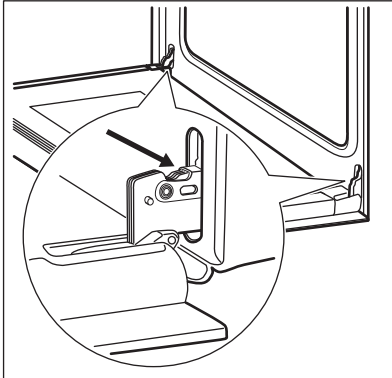
12.4 Очищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи мають дві скляні панелі. Ви можете витягти дверцята та внутрішню скляну панель, якщо вони потребують очищення.

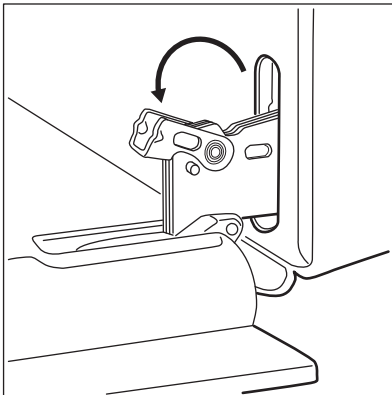
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

! **УВАГА**
Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.

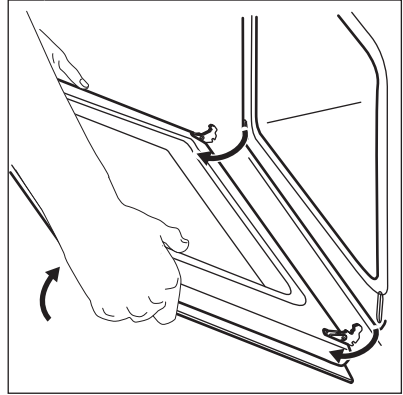
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



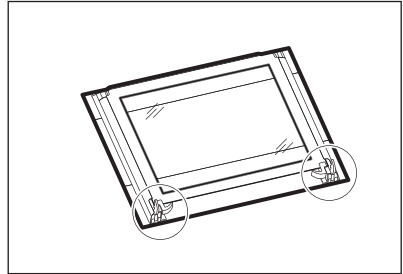
2. Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



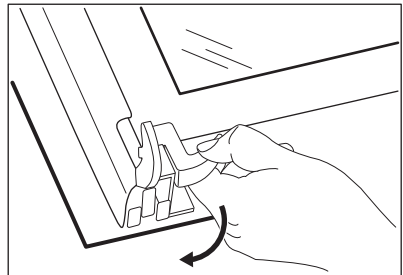
3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



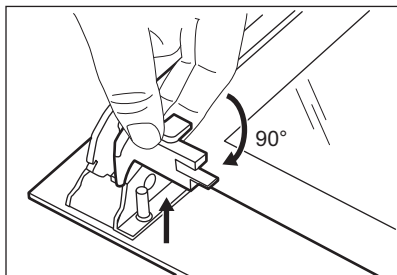
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



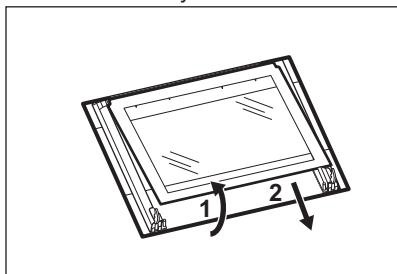
5. Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішню скляну панель.



6. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

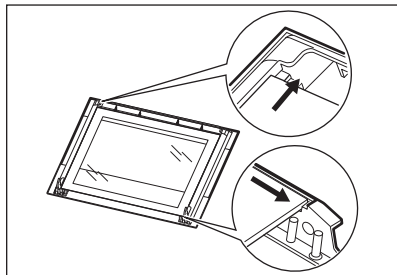


8. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель.

Після завершення очищення установіть скляну панель та дверцят. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся в тому, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



12.5 Виймання шухляди

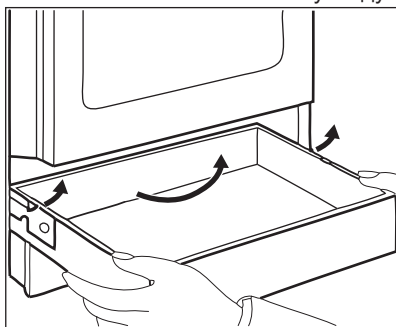


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



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

Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

12.6 Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

Задня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не вмикається.	Прилад не під'єднано до електромережі або під'єднання виконане неправильно.	Переконайтеся, що прилад правильно під'єднано до мережі.
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю. Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
Не спрацьовує генератор іскри.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Не спрацьовує генератор іскри.	Конфорка та корона розташовані неналежним чином.	Виправте положення конфорки й корони.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони.
Газові конфорки не запалюються.	Збій постачання газу.	Перевірте газове підключення.
Колір вогню помаранчевий або жовтий.		Іноді колір вогню конфорки може бути помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто низька або занадто висока.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад, викладених в інструкції користувача.

13.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на таблиці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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

14. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

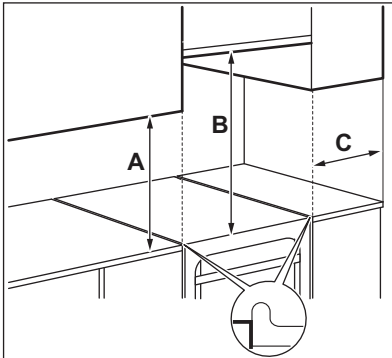
14.1 Розміщення приладу

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



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

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



14.3 Інші технічні дані

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

14.4 Обвідні діаметри

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

Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	857
Ширина	600
Товщина	600

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ ¹⁾ 1/100 мм
Швидка	42

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,78	132
Середньої швидкості	2,0	0,5	111
Допоміжна	1,0	0,4	82

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,72/0,75	119
Середньої швидкості	2,0/1,9	0,43/0,45	96
Допоміжна	1,0	0,35	70

1) Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.7 Газові конфорки для скрапленого газу G30 30 мбар

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

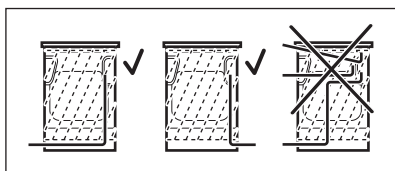
14.8 Газові конфорки для скрапленого газу G31 30 мбар

КОНФОРК А	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТ ь (кВт) ¹⁾	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТ (кВт) ¹⁾	МАРКА ІНЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	2,6	0,63	88	186
Середньої швидкості	1,7	0,38	71	121
Допоміжна	0,85	0,31	50	61

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

14.9 Газове підключення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

14.10 З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

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

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °С.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.

- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- Як на обох кінцях шланга, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння.
- Матеріал не затвердів і зберігає еластичність.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Не скінчився термін придатності.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

14.11 Переобладнання на інші типи газу

Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



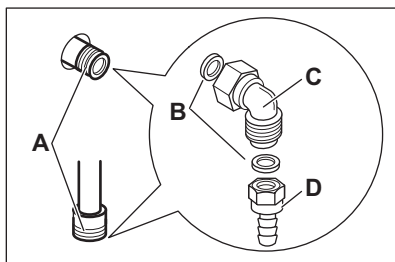
Якщо для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Норма подачі газу відповідно змінюється.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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



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

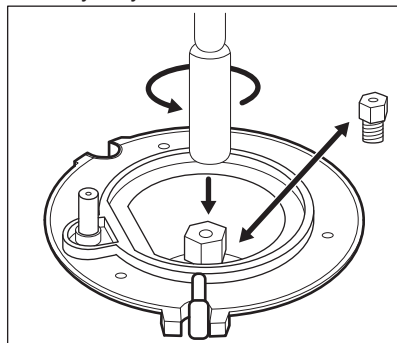


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Фітинг для з'єднання труб
- D. Труботримач для скрапленого газу

14.12 Заміна форсунок варильної поверхні

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити форсунки.

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



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

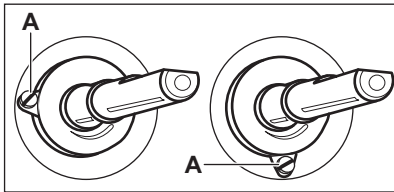


Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

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

14.13 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

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



Заміна природного газу скрапленням

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

Перехід із скрапленого газу на природний газ

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

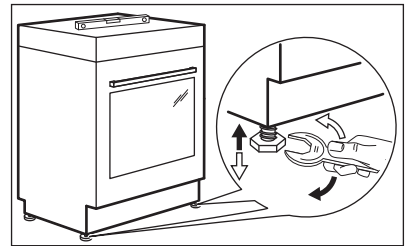


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

14.14 Вирівнювання приладу



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

14.15 Захист від перекидання

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



УВАГА

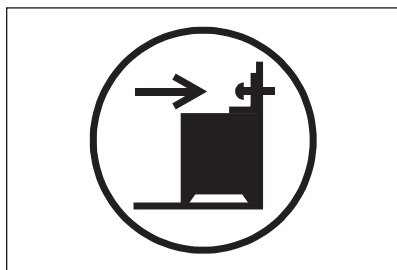
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.



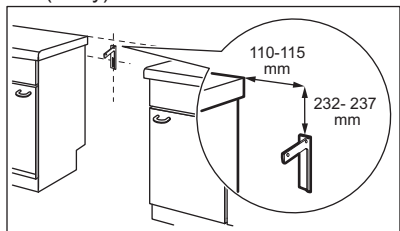
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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





1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 232–237 мм від верхньої поверхні приладу та 110–115 мм збоку від приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).




2. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Підніміть передню частину приладу і встановіть його посередині в зоні між шафами. Якщо відстань між кухонними

шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.


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

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

14.16 Підключення до електромережі

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

Прилад постачається без електричного кабелю та штекера.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Перед під'єднанням кабелю електроживлення до клем виміряйте напругу між фазами у мережі будинку. Потім зверніться до ярлика підключення на задній стороні приладу для використання правильного електричного встановлення. Цей порядок дій запобігає помилкам під час встановлення і пошкодженню електричних компонентів приладу.

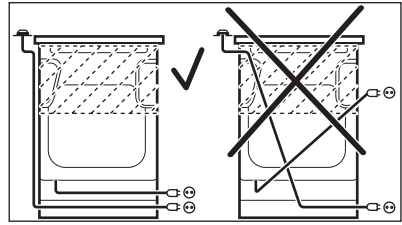
Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3x1,5 мм ²
3 з нейтральною	5x0,75 мм ²



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

Електричні зони нагрівання:

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

Газові конфорки:

- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.
- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- По можливості користуйтеся скороваркою. Зверніться до інструкції з користування.

15.2 Листок технічних даних продукту й інформація щодо духових шаф згідно з нормативом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EKM961308W
Індекс енергоефективності	97.4
Клас енергетичної ефективності	A
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0,84 кВт-год/цикл

Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0,76 кВт-год/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	54 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	44.0 кг

EN 60350-1 – домашні електричні прилади для готування їжі – частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

15.3 Духова шафа – енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Готування з конвекцією


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


Підтримування страви теплою

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

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

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

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

www.electrolux.com/shop



867330090-A-312016

