



Electrolux



electrolux.com/register



LKM660222X

UK Інструкція | Плита



Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИС ВИРОБУ.....	14
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	15
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	16
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	17
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	18
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	19
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	21
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	22
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	23
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	29
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	32
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	34
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	36

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.

- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання

на наступних ринках: UA

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Підключення газу

- Усі підключення газу мають здійснюватися лише кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Переконайтеся, що навколо приладу присутня циркуляція повітря.
- Інформація про подачу газу наведена на табличці з технічними даними.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтесь вимог щодо належної вентиляції.

2.4 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.
Небезпека враження електричним струмом.



УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією. Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.

- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхню та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- 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, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не використовуйте суцільну нагрівальну плиту для безпосереднього приготування. Її слід використовувати з відповідним кухонним посудом.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлено прилад.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.

2.5 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.
Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.
- Не мийте конфорки в посудомийній машині.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.
- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

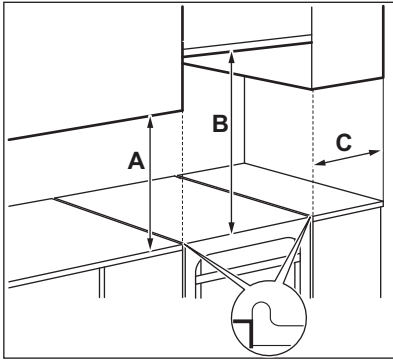
3.1 Розташування приладу



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

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

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	400

Розміри	мм
B	650
C	150

3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас приладу	1

Розміри	мм
Висота	857
Ширина	600
Глибина	600

3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	II2H3B/P
Джерело газу:	G20 (2H) 20 мбар
Заміна газу:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Діаметри обвідного клапана

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНИЙ КЛАПАН 1/100 мм
Допоміжна	29
Середньої швидкості	32
Швидка	42

3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.9	0.80	119

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУН- КИ 1/100 мм
Середньої швидкості	1.85	0.43	96
Допоміжна	0.95	0.35	70

3.6 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 30 мбар

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНИЙ ПОТІК ГАЗУ г/год
Швидка	3.0	0.72	88	218
Середньої швидкості	1.9	0.43	71	138
Допоміжна	0.95	0.35	50	69

3.7 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 30 мбар

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНИЙ ПОТІК ГАЗУ г/год
Швидка	2.6	0.63	88	186
Середньої швидкості	1.6	0.38	71	114
Допоміжна	0.85	0.31	50	61

3.8 Підключення газу

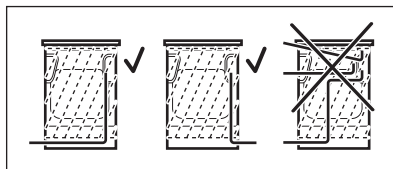


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж підключати газ, від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.

Закрийте основний клапан подачі газу.

Застосовуйте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга простежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями або не був здавлений.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Труба для підключення газу не повинна торкатися частини приладу, зображеної на малюнку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення монтажу переконайтеся, що з ущільнювачів фітинга кожної труби не витікає газ. Для перевірки ущільнювача використовуйте мильний розчин, а не полум'я.

3.9 Підключення гнучких неметалевих труб

Якщо можна легко дістатися до з'єднання, можна використовувати гнучку трубу. Гнучку трубу потрібно щільно закріпити за допомогою затискачів.

При установці завжди використовуйте тримач для труб і прокладку. Гнучку трубу можна застосовувати, коли:

- вона не може нагрітися більше, ніж кімнатна температура, понад 30 °C;
- її довжина не перевищує 1500 мм;
- вона ніде не звужується;
- вона не перекручена й не стиснута;
- вона не торкається гострих країв або кутів;
- її стан можна легко перевірити.

Під час перевірки гнучкої труби переконайтеся, що:

- немає тріщин, порізів, ознак горіння на двох кінцях і по всій її довжині;
- матеріал не затверділий і має належну еластичність;
- затискачі не іржаві;
- термін придатності не сплив.

Якщо ви помітили один або більше дефектів, не ремонтуйте трубу, а замініть її.

Вузол подачі газу розташований на задній стороні панелі керування.

3.10 Переобладнання на інші типи газу



Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений спеціаліст.



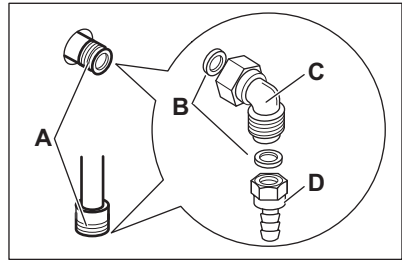
Для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Швидкість подачі газу відповідно змінюється.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



Прилад налаштовано на тип газу за замовчанням. Щоб змінити налаштування, завжди використовуйте ущільнювальну прокладку.

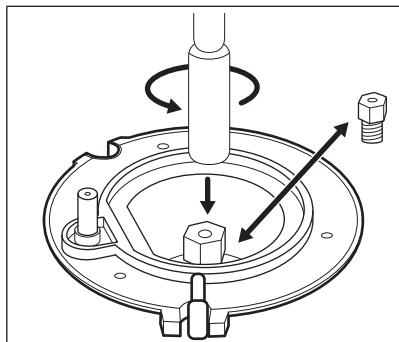


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Регульоване підключення
- D. Труботримач для скрапленого газу

3.11 Заміна форсунок варильної поверхні

При зміні типу газу слід замінити форсунки.

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого ключа 7.
4. Замініть форсунки на інші, що відповідають типу використовуваного газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (знаходиться біля труби подачі газу) на нову, вказавши новий тип газу.

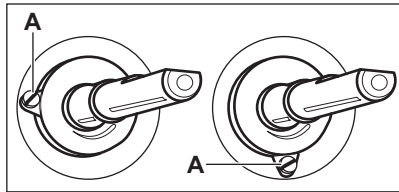


Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску, установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

3.12 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 скрапленим

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.

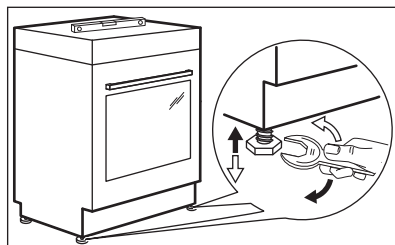


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

3.13 Вирівнювання приладу



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

3.14 Захист від перекидання

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

УВАГА

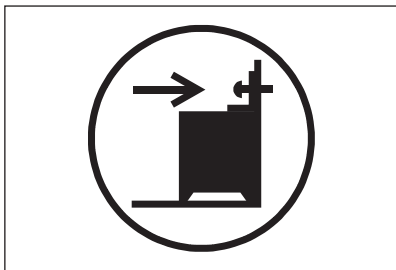
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



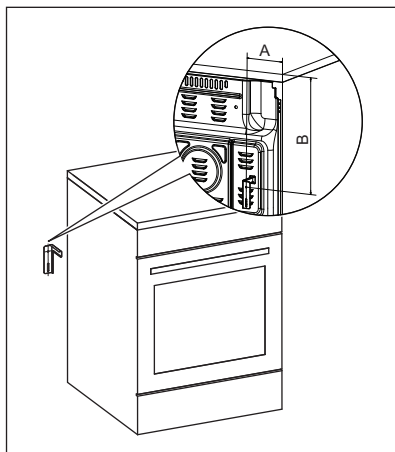
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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

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



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані В - 393 мм від верхньої поверхні приладу та А-82 мм від бічної поверхні приладу в круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердого матеріалу або використайте відповідне зміцнення (стіну).



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



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



УВАГА

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

3.15 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3x2,5 мм ²

Фаза

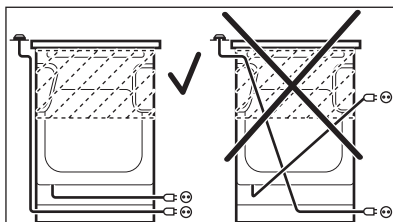
Мінімальний розмір кабелю

3 з нейтральною

5x0,75 мм²

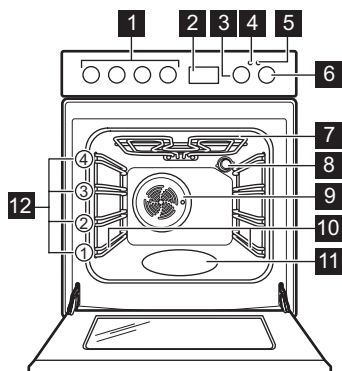
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



4. ОПИС ВИРОБУ

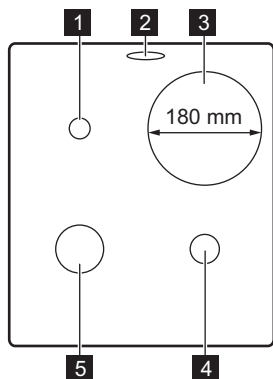
4.1 Загальний огляд



1 Перемикачі варильної поверхні

- 2** Електронний програматор
- 3** Перемикач температури
- 4** Індикатор / символ температури
- 5** Лампочка/символ/індикатор варильної поверхні
- 6** Перемикач функцій духовки
- 7** Нагрівальний елемент
- 8** Лампа
- 9** Вентилятор
- 10** Опорна рейка, знімна
- 11** Заглибина камери
- 12** Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1** Допоміжна конфорка
- 2** Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3** Зона нагрівання на 1500 Вт

- 4** Конфорка середньої швидкості
- 5** Швидка конфорка

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **AirFry деко**
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
- **Додаткові телескопічні спрямовувачі**
Для полиць та дек. Їх можна замовити окремо.
- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімі опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C. Дайте приладу попрацювати 15 хв.

4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімі опорні рейки на місце.

5.2 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

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

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

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

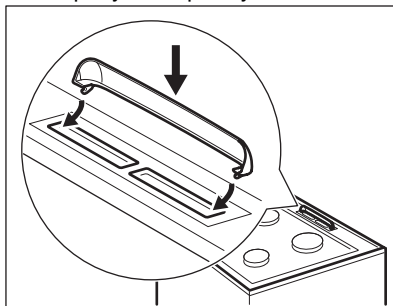
Щоб змінити час, увімкніть прилад і одночасно натисніть **+** і **—** або **⌚**.

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

5.3 Встановлення кришки отвору для виходу пари

1. Помістіть гачки кришки під переднім краєм отворів для виходу пари.

2. Натисніть на задній край, щоби зафіксувати кришку.



6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 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. Поверніть проти годинникової стрілки ручку варильної поверхні в положення **⬆** і натисніть її.
2. Утримуйте регулятор керування натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термopара встигла прогрітися. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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



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

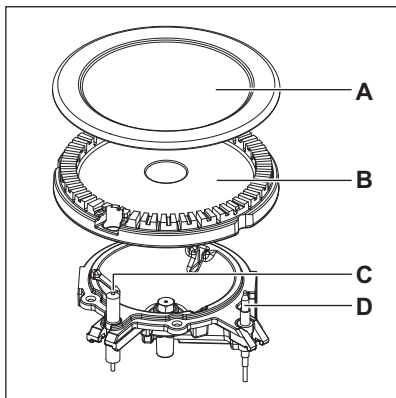


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



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

6.2 Огляд конфорки



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

6.3 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.

6.4 Налаштування нагрівання для електричної зони нагрівання

Символи Функція

0

Положення «Вимкнено»

1 - 6

Ступені нагріву



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

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання. Засвітиться індикатор керування варильною поверхнею. Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення «вимкнено».

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

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

Електрична плита:



Дно посуду має бути товстим і рівним. Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

Газова:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.

⚠ УВАГА

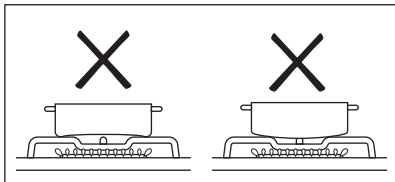
Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.

⚠ УВАГА

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте посуд з обідком або з випуклим дном на конфорці, оскільки існує високий ризик перекидання.



7.2 Діаметри посуду

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.

Конфорка

Діаметри посуду (мм)

Допоміжна 120 - 180

Середньої швидкості 140–220/240¹⁾

Швидка 160–220/260¹⁾

¹⁾ Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

7.3 Спрощений посібник з приготування для електричних зон нагрівання

Ступені Додаток нагріву

1	Підтримання тепла
2	Слабке повільне готування
3	Повільне готування
4	Смаження/підрум'янювання
5	Доведення до кипіння
6	Доведення до кипіння/швидке смаження/глибоке смаження

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.

Нержавіюча сталь

- Для чищення країв варильної поверхні з нержавіючої сталі слід використовувати спеціальний очищувач для нержавіючої сталі.
- Посуд з нержавіючої сталі може змінити колір під дією високої температури.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім витріть насухо м'яким матеріалом.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то

забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

8.3 Чищення електричної варильної поверхні

1. Використовуйте порошок для чищення або мочалку.
2. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого 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. Втирайте мастило папером, що поглинає рідину.

8.4 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.

8.5 Підставки для посуду



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Іноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

8.6 Періодичне технічне обслуговування

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

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.

2. Оберіть температуру, обертаючи перемикач температури. Лампочка починає світитися, коли працює духовка шафа.



Для функцій без підігріву не потрібно встановлювати температуру.

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

9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духову шафу обладнано термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

9.3 Функції духової шафи



Положення «Вимкнено»
Духова шафа вимкнена.



Лампочка духової шафи
Увімкнення лампочки без функції готування.



SteamBake
Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів й овочів.



Нижній нагрів
Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.



Традиційне готування / Очищення водою
Випікання та смаження на одному рівні полиці.
Див. розділ «Догляд і очищення» для отримання додаткових даних щодо: Очищення водою.



Великий гриль
Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль
Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.



Готування з конвекцією
Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.



Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та регламентам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження».

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція.



AirFry/ Вентильатор



Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца. /

Для одночасного випікання максимум на двох рівнях духової шафи й сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.



Розморожування

Для розморожування продуктів. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

9.4 Активація функції: SteamBake

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

Пара, що виходить, може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: SteamBake.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: SteamBake.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духова шафа холодна.
3. Установіть функцію: SteamBake .
4. Поверніть перемикач температури, щоб вибрати температуру.
5. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духової шафи.

УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.

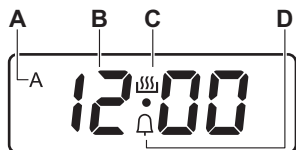
6. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимк.».
7. Видаліть воду з заглибини камери.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



- A. Індикатор ТРИВАЛОСТІ
- B. Індикатор часу
- C. Індикатор увімкнення таймера
- D. Індикатор ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

10.2 Кнопки

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

10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
00:00	ЧАС ДОБИ
	Встановлення, зміна або перевірка часу доби.

Функція годинника		Додаток
dur	ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу (1 хв. - 10 год.).
	ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ	Встановлення часу зворотного відліку (1 хв. - 23 год. 59 хв.). Ця функція не впливає на роботу пристрою.

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки не почне мигтіти **dur**.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

Дисплей показує **dur** та символ **A**.

4. Коли час завершиться, починає блимати **dur** і лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «Вимкнено».

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натискайте , доки не почне мигтіти .
2. Натисніть **+** або **-**, щоб установити потрібний час.
3. Коли заданий час закінчиться, лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

10.6 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки **-** і **+**.
Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

10.7 Змінення звукового сигналу

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



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

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

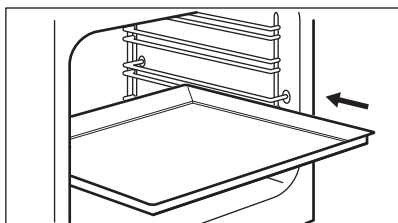
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Установлення аксесуарів

Деко:

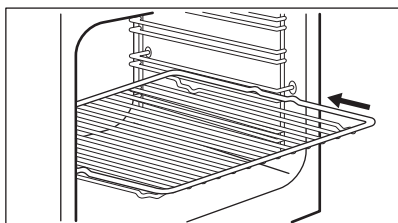


Не засовуйте деко для випічки або глибоке деко щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.

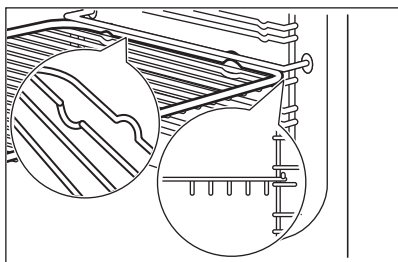


Просуньте деко/глибоку форму між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Комбінована решітка:

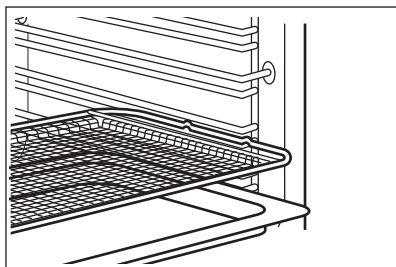


Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.



AirFry деко:

Установіть AirFry деко на другому рівні полицки. Установіть деко для випічки або глибоке деко на першому рівні полиці.



12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

12.1 SteamBake

Див. розділ «Активация функций: SteamBake»



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духова шафа холодна.

Випічка

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
Білий хліб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Використовуйте форму для торта.

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 5 хв.

Готування заморожених страв

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полицки	Аксесуари
Піца, заморожена ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Заморожена лазанья ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Доведення страв до готовності

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полички	Аксесуари
Білий хліб	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Овочі	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Рис	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Макарони	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
М'ясо	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

Підсмажування

Їжа	Вода в заглибині камери (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полички	Аксесуари
Запечена свинина	200	180	65 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф, не-просмажений	200	200	45 - 50	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф, помірно просмажений	200	200	50 - 55	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф, добре просмажений	200	200	55 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, половиною	200	210	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка, ціла	200	210	60 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Смажена індичка	200	200	70 - 90	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

12.2 Волога конвекція

Їжа	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полички	Аксесуари
Хліб і піца				
Булочки	190	25 - 30	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Хлібний рулет	200	40 - 45	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	2	комбінована решітка
Торти на деку для випікання				
Рулет із джемом	180	20 - 30	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Брауні	180	35 - 45	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Торти в формі				
Суфле	210	35 - 45	2	шість керамічних формочок на решітці
Бісквітні коржі	180	25 - 35	2	форма для коржа на решітці
Бісквіт	150	35 - 45	2	форма для торта на решітці
Риба				
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Рибне філе 300 г	180	30 - 40	2	деко для піци на решітці
М'ясо				
М'ясо в мішечку 250 г	200	35 - 45	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Невеликі тістечка				
Печиво	170	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Макарони	170	40 - 50	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Мафіни	180	30 - 40	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Пікантний крекер	160	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження

Їжа	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень полиці	Аксесуари
Печиво з пісочного тіста	140	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Тарталетки	170	20 - 30	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Вегетаріанський				
Мікс овочів у мішечку 400 г	200	20 - 30	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження
Омлет	200	30 - 40	2	деко для піци на решітці
Овочі на деку 700 г	190	25 - 35	2	деко для випічки або сковорідка для гриля/смаження

12.3 AirFry

Випічка

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Круасан, заморожений	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	2
Випічка з листового тіста, заморожена	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	2
Випічка з листового тіста, свіжа	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	2
Піца, заморожена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	2

Картопляні вироби

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Картопля фрі, заморожена	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	2
Картопля фрі (товста), заморожена	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	2
Картопля по-селянськи, заморожена	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	2

Свіжі овочі

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Скибочки цукіні, ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ додайте 1 чайна ложка оливкової олії для уникнення прилипання

Інше

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Ескалопи, заморожені	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Креветки в тісті для випікання, заморожені	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	2
Кільця кальмара, заморожені	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	2
Курячі нагетси, заморожені	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Рибні палички, заморожені	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Інформація для дослідницьких установ

Їжа	Функція	Температура (°C)	Аксесуари	Рівень полицки	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	160	деко для випічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Готування з конвекцією	150	деко для випічки	3	20 - 30
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Вентилятор	160	деко для випічки	1 + 3	30 - 40
Яблучний пиріг (2 форми Ø20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне готування	190	комбінована решітка	1	65 - 75
Яблучний пиріг (2 форми Ø20 см, розташовані по діагоналі)	Готування з конвекцією	180	комбінована решітка	2	70 - 80
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	180	комбінована решітка	2	20 - 30
Нежирний бісквіт	Готування з конвекцією	160	комбінована решітка	2	25 - 35
Нежирний бісквіт	Вентилятор	170	комбінована решітка	1 + 3	30 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Традиційне готування	140	деко для випічки	3	15 - 30
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Готування з конвекцією	140	деко для випічки	3	20 - 30
Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Вентилятор	140	деко для випічки	1 + 3	15 - 30
Тост	Великий гриль	250	комбінована решітка	3	5 - 10

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полицки	Час (хв)
Бургер із яловичини ¹⁾	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або деко для гриля/смаження	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння.

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

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

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

13.2 Очищення AirFry дека

1. Встановіть AirFry деко на деко для випічки.
2. Налийте гарячу воду з миючим засобом і залиште для замочування.

3. Очистіть AirFry деко за допомогою губки або щітки для видалення залишків.

Можна також мити в посудомийній машині.

13.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

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

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

13.4 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з парюю.



Рекомендується здійснювати процедуру очищення мінімум після кожного п'ятого-десятого циклу функції: SteamBake.

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте максимум 6%-ний оцет без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

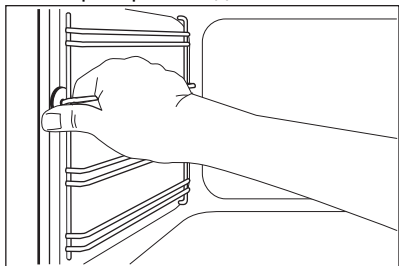
13.5 Знімання опор полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

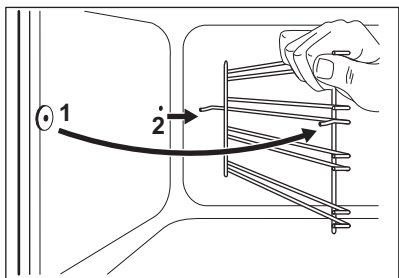
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

13.6 Спосіб використання: Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою води усуваються залишковий жир і часточки їжі.

1. Налийте воду у заглибину камери: 250мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

13.7 Очищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти.



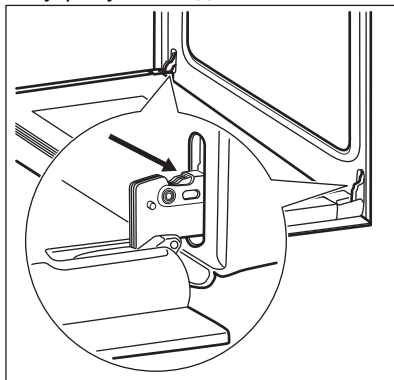
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



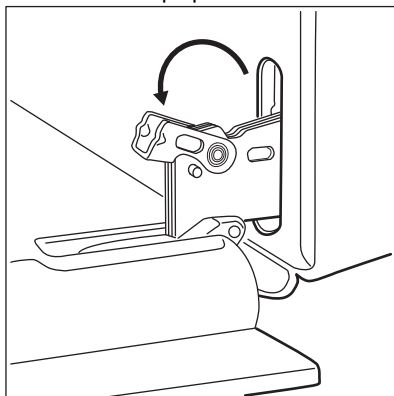
УВАГА

Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.

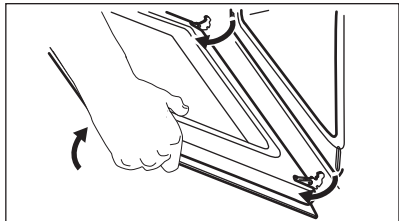
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



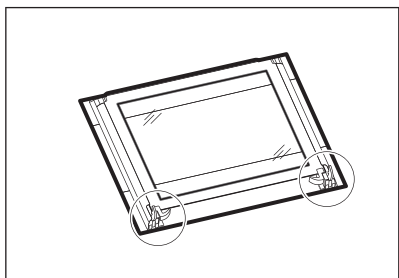
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



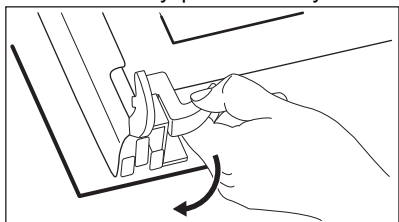
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



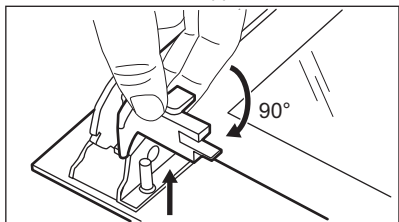
4. Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



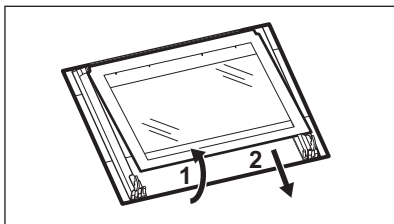
5. Послабте систему блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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



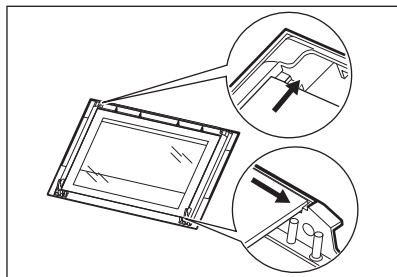
7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після завершення миття установіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



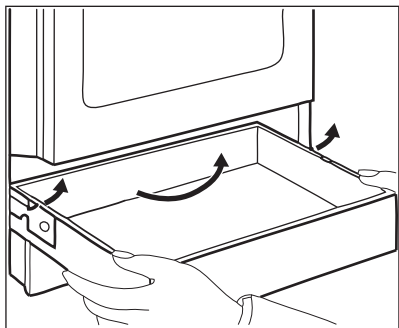
13.8 Виймання шухляди

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



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

13.9 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафи охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Запобіжник перегорів.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфіковано-го електрика.
	Кришку та корону конфорки розмі-щено неправильно.	Виправте положення конфорки й корони.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрі-вається.	Після запалювання тримайте ге-нератор іскри натисненим при-близно 10 секунд.
Кільце полум'я нерівномірне.	Корона конфорки забита залишка-ми їжі.	Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.
Конфорки не працюють.	Подача газу відсутня.	Перевірте підключення газу.
Колір полум'я помаранчевий або жовтий.		У деяких частинах конфорки по-лум'я може виглядати помаранче-вим або жовтим. Це нормальне явище.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
	Не встановлено потрібні налашту-вання.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
	Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій ша-фі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хви-лин.
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температу-ру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.
На дисплеї духової шафи відобра-жається «0:00» і "LED".	Була припинена подача електрое-нергії.	Скиньте налаштування годинника.
Неефективне використання функ-ції: SteamBake.	Ви не активували функцію SteamBake.	Див. розділ «Активация функції: SteamBake».
	Ви не заповнили заглибину каме-ри водою.	Див. розділ «Активация функції: SteamBake».
Вода у заглибині камери не ки-пить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 °C. Див. розділ «Духова шафа — по-ради та рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.	Вимкніть духову шафу й переко-найтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губ-кою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. відповідну процедуру.

14.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

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

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	LKM660222X	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	1	
Технологія підігріву	Суцільна конфорка	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Задня права	194.9 Вт•год/кг
Кількість газових конфорок	3	
Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)	Задня ліва — допоміжна	не застосовується %
	Передня права — середньої швидкості	55.0 %
	Передня ліва — швидка	55.7 %
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)		55.4 %
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		194.9 Вт•год/кг
IEC/EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування. Частина 2: Варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності.		
EN 30-2-1: Газові побутові пристрої для готування. Частина 2-1: Раціональне використання енергії — загальна інформація.		

15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

Електричні зони нагрівання:

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташовуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

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

Газові конфорки:

- Перед використанням переконайтеся, що конфорки й решітку встановлено правильно.
- Діаметр дна посуду має відповідати розміру конфорки.
- Поставте посуд безпосередньо на конфорку, рівно в центрі.
- Коли рідина почне кипіти, збавте вогонь, щоб зменшити інтенсивність кипіння до мінімуму.
- Якщо можливо, використовуйте каструлю-скороварку. Див. посібник користувача з комплекту поставки.

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LKM660222X 943005601
Індекс енергоефективності	94.9
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.84 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.75 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	58 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	41.0 кг

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

15.4 Духова шафа — енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

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

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

Волога конвекція

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

15.5 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

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.







