



Electrolux



electrolux.com/register



LKI66021AX

RU Инструкция по эксплуатации | **Кухонная плита**

2

UK Інструкція | **Плита**

38



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	11
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	18
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	20
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	21
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24
11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	25
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	30
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	35
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	37

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

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

- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.

- Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
- не кладите непосредственно на дно камеры прибора алюминиевую фольгу.
- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять немедленно.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Не забывайте вытирать после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию. Для уменьшения конденсации дайте прибору поработать в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

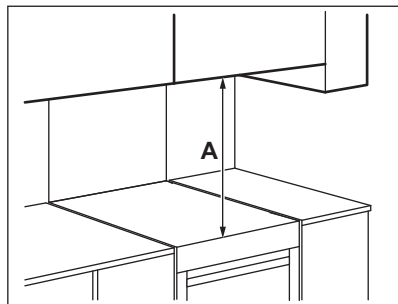
3.1 Технические данные

Размеры

Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм

3.2 Место установки прибора

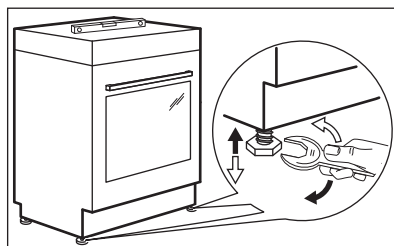
Вы можете установить отдельно стоящий прибор со шкафами с одной или двух сторон и в углу.



Минимальное расстояние

Размеры	мм
A	650

3.3 Выравнивание прибора



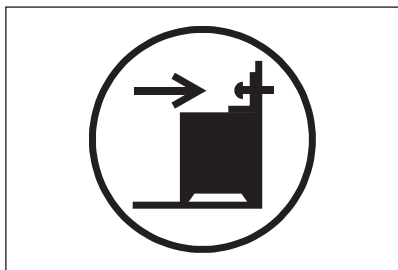
Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

3.4 Защита от опрокидывания

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки. Защита от опрокидывания действует только при условии правильного выбора места для установки прибора.

На вашем приборе размещены символы, показанные на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

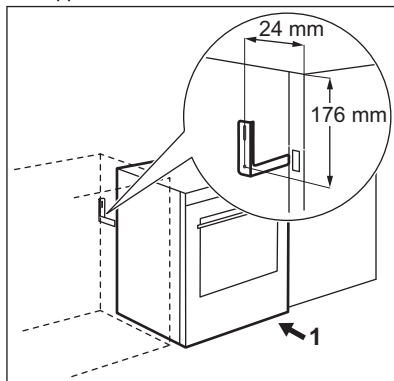
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует

выбрать, отступив на 176 мм вниз от верхнего края и на 24 мм от левого края прибора. Для установки воспользуйтесь круглым отверстием в кронштейне. См. иллюстрацию. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.

3. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию. Разместите прибор посередине между шкафами (1). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



3.5 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

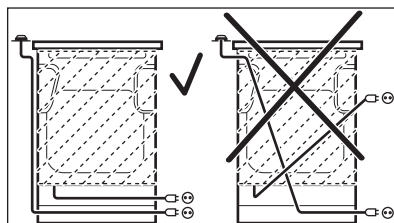
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3 x 6,0 мм ²

Фаза	Мин. сечение кабеля
3 с нейтралью	5 x 1,5 мм ²

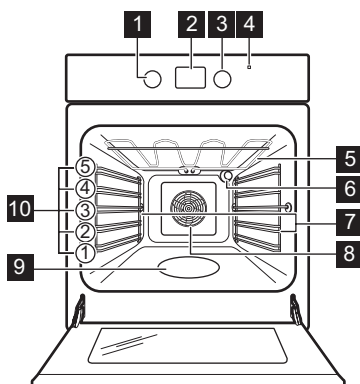
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



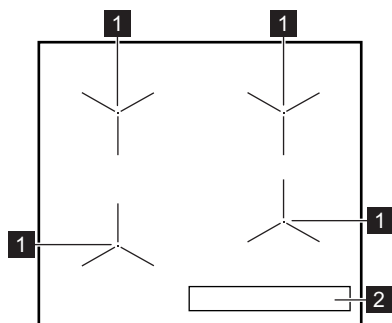
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Ручка выбора режимов нагрева
- 2** Дисплей
- 3** Ручка управления (для температуры)
- 4** Индикатор/символ температуры
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Съёмная опора противня
- 8** Вентилятор
- 9** Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 10** Положения противня

4.2 Варочная панель, описание



- 1** Индукционные конфорки
- 2** Панель управления

4.3 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **AirFry поднос**
Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.



Дверца оснащена системой медленного закрывания. Не прилагайте усилия при закрывании дверцы.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. - Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.2 Использование сенсорных полей

Чтобы включить функцию, нажмите и удерживайте выбранный символ на дисплее не менее 1 секунды.

5.3 Установка текущего времени

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

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

С помощью  или  установите надлежащее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

5.4 Изменение времени



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

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

5.5 Утапливаемые ручки

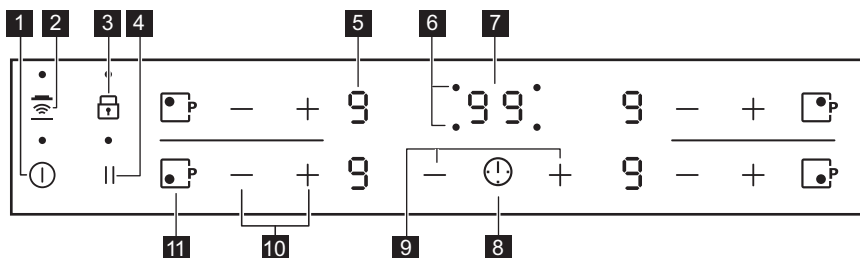
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Панель управления варочной панели



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1 	Вкл/Выкл	Включение и выключение варочной панели.
2 	Hob ² Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
3 	Блокир. кнопок/ Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
4 	Пауза	Включение и выключение функции.
5 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6 -	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8 	-	Выбор конфорки
9 + / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
10 + / -	-	Установка мощности нагрева.
11 	PowerBoost	Включение функции.

6.2 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
 - 	Конфорка работает
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Выполняется PowerBoost.
 + число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.

6.3 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

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

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

-  — продолжить приготовление;
-  — поддержание тепла;
-  — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

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

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.4 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.5 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается.

Уберите предмет или протрите панель управления;

- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

6.6 Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.

6.7 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь .

(высветится ) . Сразу же коснитесь  (высветится ) . Сразу же коснитесь , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь .

6.8 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на inductionных конфорках. Функцию можно включить для inductionной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени inductionная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь .

Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь  или .

6.9 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки на один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Для выбора конфорки: нажимайте  до тех пор, пока не загорится индикатор нужной конфорки.

Для включения функции или изменения

времени: коснитесь  или  таймера, чтобы установить время (00–99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Для просмотра оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся время работы.

Для выключения функции: выберите конфорку с помощью  и коснитесь . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать «00». Конфорка отключается.

Для отключения звука: коснитесь .

Таймер

Эту функцию можно использовать в качестве **Таймер**, когда варочная панель включена, а конфорки не работают. На дисплее отображается уровень нагрева .

Для включения функции: коснитесь .

Коснитесь  или  таймера, чтобы установить время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

Для отключения звука: коснитесь .

Для выключения функции: коснитесь , а затем коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00.



Эта функция не влияет на работу конфорок.

6.10 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку .

 загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите .

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

6.11 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

6.12 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции: Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл

приготовления: Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд. Варочной панелью можно

пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ❶ данная функция включается снова.

6.13 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1—Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Режим Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

- 1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.
- 2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.
- 3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются независимо от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте на ❶ в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажмите на и удерживайте в течение трех секунд, пока высветится или .
4. Нажмите несколько раз на ❶, пока на индикаторе высветится .
5. Нажмите на таймере на и выберите автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Для этого коснитесь , когда варочная панель включена. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 коснитесь .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

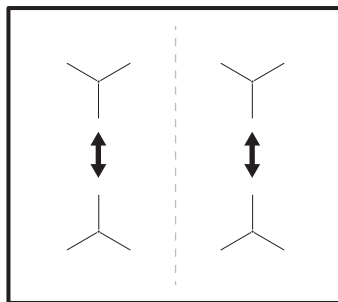
Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона от H1 до H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

6.14 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы с учетом расположения и количества фаз варочной панели. См. иллюстрацию.
- Каждая фаза имеет максимальную электрическую нагрузку.
- Данная функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается при превышении общей электрической нагрузки конфорок, подключенных к одной фазе.
- Данная функция снижает мощность других конфорок, подключенных к одной фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.



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

Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

7.2 Минимальный диаметр кухонной посуды

Конфорка	Диаметр посуды [мм]	Мощность (Вт)
Левая задняя	125 - 140	1400/2500

Конфорка	Диаметр посуды [мм]	Мощность (Вт)
Задняя правая	145 - 180	1800/2800
Правая передняя	145 - 180	1800/2800
Левая передняя	180 - 210	2300/3600

7.3 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.4 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

7.5 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня

нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ-ходимо-сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев гото-вых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем ко-личество риса. Перемешивайте мо-лочные блюда на середине пригото-вления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4 - 5	Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиен-ты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эска-лоп, телятина «кордон блё», котле-ты, рубленые котлеты, сосиски, пе-чень, заправка для соуса, яйца, бли-ны, пирожки.	при необ-ходимо-сти	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные би-точки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная

пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Режимы духового шкафа

- 0** **Положение «Выкл»**
Духовой шкаф выключен.

-  **Горячий воздух**
Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на двух уровнях. Задайте температуру на 20–40 °C ниже, чем при использовании функции Традиционное приготовление.

-  **Режим Пицца / AirFry**
Выпекание пиццы и приготовление других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу. / Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки. Приготовление таких блюд, как картофель фри или пицца.

-  **Традиционное приготовление**
Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

-  **SteamBake / Водяная очистка**
Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.

-  **Быстрый гриль**
Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.



Подрумянивание

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканки и подрумянивание.



Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям к энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Эта функция специально разработана для экономии электроэнергии во время приготовления.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция.

При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается.



Продукты можно разморозить, выбрав режим Влажная конвекция без установки температуры.

9.2 Включение и выключение духового шкафа



Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.

2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения духового шкафа переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

9.3 Включение функции: SteamBake

Данная функция повышает влажность во время приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

- Не открывайте дверцу прибора во время работы этого режима: SteamBake.
- Осторожно откройте дверцу прибора по окончании работы этого режима: SteamBake.



См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Наполните выемку камеры духового шкафа водой, пока духовой шкаф холодный.
3. Поверните ручку выбора режимов: SteamBake .
4. Установите температуру поворотом ручки регулировки температуры.
5. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

6. Для выключения прибора поверните ручки выбора режима и регулировки

температуры духового шкафа в положение «Выкл».

7. Удалите из выемки камеры воду.



ВНИМАНИЕ!

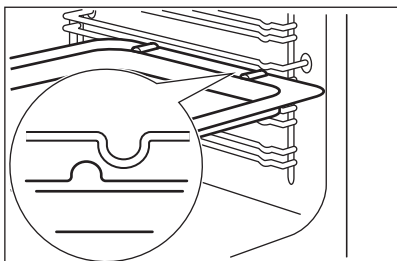
Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор холодный.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

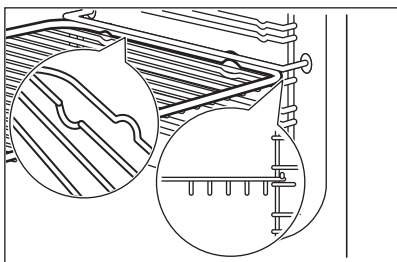
9.5 Установка принадлежностей духового шкафа

Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа.



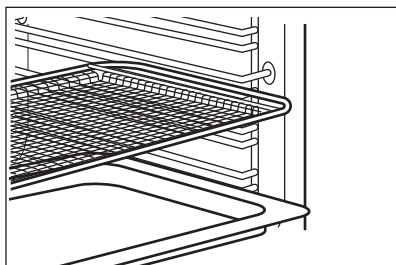
Решетка

Вставьте решетку между направляющими планками.



AirFry противень:

Установите противень AirFry на третий уровень. Установите эмалированный противень на первый уровень.



- Для повышения уровня безопасности в верхней части правого и левого краев всех принадлежностей имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру полки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

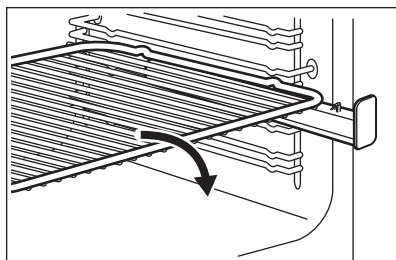
9.6 Телескопические направляющие — установка аксессуаров для духового шкафа



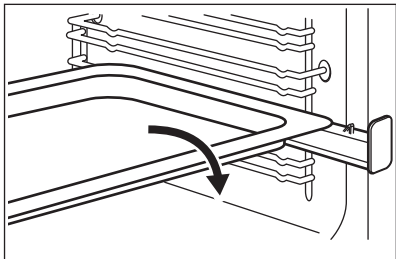
Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

Решетка



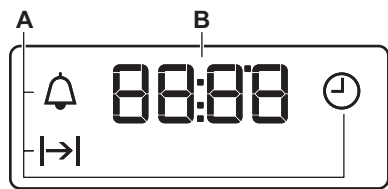
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее ножки были направлены вниз.



Установите эмалированный противень или глубокий противень для жарки на телескопические направляющие.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

10.2 Кнопки

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

10.3 Функции часов

Часы		Применение
⌚	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или проверка времени суток.
→	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа.
🔔	ТАЙМЕР	Установка обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

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

На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

10.5 Установка ТАЙМЕРА

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

2. С помощью $+$ или $-$ задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

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

10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте $-$ в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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

11.1 Влажная конвекция

Хлеб и пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булочки	180	25 - 35	3
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	3

Пирожные на эмалированном противне

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Швейцарский рулет	180	20 - 30	3
Шоколадный торт	180	30 - 40	3

Пирожные в форме

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Суфле	200	30 - 40	3
Бискв. осн. для откр. пир.	180	20 - 30	3
Бисквитный торт	150	25 - 35	3

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	3
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	3
Рыбное филе 300 г	180	25 - 35	3

Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба в пакетах 250 г	200	25 - 35	3
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	3

Мелкие хлебобулочные изделия

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье	180	25 - 35	3
Макарони	160	25 - 35	3
Маффины	180	25 - 35	3
Несладкое сухое печенье	170	20 - 30	3
Печенье из песочного теста	150	25 - 35	3
Тарталетки	170	15 - 25	3

Вегетарианское

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Смесь овощей в пакетах 400 г	180	25 - 35	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Омлет	200	20 - 30	3
Овощи на противне 700 г	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Время предварительного прогрева (мин)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180	150	10	30 - 40	2
Булочки	200	150	5	20 - 25	2
Фокачча	190	150	10	20 - 25	1
Домашняя пицца	230	150	10	15 - 20	2
Печенье, лепешки, круассаны	160	150	10	10 - 20	2
Сливовый пирог, рулеты с корицей	160	150	10	70 - 80	2

Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Время предварительного прогрева (мин)	Время (мин)	Положение противня
Пицца	200	100	10	15	2
Круасаны	170	50	10	25	2
Лазанья	200	200	10	35 - 45	2

Придание свежести продуктам

Продукты	Температура (°C)	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Время предварительного прогрева (мин)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	110	100	-	30 - 40	2
Булочки	110	100	-	20 - 25	2

Продукты	Температура (°C)	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Время предварительного прогрева (мин)	Время (мин)	Положение противня
Домашняя пицца	110	100	-	15 - 20	2
Фокачча	110	100	-	20 - 30	2
Овощи	110	100	-	15 - 25	2
Рис	110	100	-	15 - 26	2
Макаронные изделия	110	100	-	15 - 27	2
Мясо	110	100	-	15 - 28	2

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Время предварительного прогрева (мин)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок	210	200	-	70 - 75	2
Половина цыпленка	210	200	-	35 - 50	2
Жареная свинина	180	200	-	65 - 70	2
Жаркое из баранины, 1–1,5 кг	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. С Кровью					
2. Средняя					
3. Хорошо прожаренная					
Жареная индейка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Аксессуары	Положение противня
Мелкое печенье (20 шт. на противне)	Традиционное приготовление	170	20 - 30	Противень	4
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	Горячий воздух	150	20 - 30	Противень	2

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Аксессуары	Положение противня
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	Горячий воздух	150	25 - 35	Противень / сковорода	1 + 4
Яблочный пирог, 2 формы (Ø 20 см) на решетке, установленные по диагонали	Традиционное приготовление	180	70 - 90	Решетка	1
Яблочный пирог, 2 формы (Ø 20 см) на решетке, установленные по диагонали	Горячий воздух	160	70 - 90	Решетка	2
Яблочный пирог, 2 формы (Ø 20 см) на решетке, установленные по диагонали	Режим Пицца	160	60 - 80	Решетка	2
Нежирный бисквит, 1 форма (Ø 26 см) на решетке	Традиционное приготовление	170	30 - 40	Решетка	3
Нежирный бисквит, 1 форма (Ø 26 см) на решетке	Горячий воздух	150	35 - 45	Решетка	2
Нежирный бисквит, 1 форма (Ø 26 см) на решетке ¹⁾	Горячий воздух	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	Противень	3
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 30	Противень	1 + 4
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	160	20 - 35	Противень	3
Тосты ¹⁾	Быстрый гриль	Макс.	1 - 5	Решетка	4
Бургер с говядиной	Гриль	Макс.	15–20 (первая сторона). 10–15 (вторая сторона).	Решетка / сковорода	4 + 1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с добавлением средства для очистки. Очищайте и проверяйте состояние уплотнения дверцы по периметру рамки камеры.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.

Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине (за исключением противня AirFry).
- Не используйте для очистки аксессуаров с антипригарным покрытием и противня AirFry абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Очистка поддона AirFry.

1. Установите на эмалированный противень поддон AirFry.
2. Налейте горячей воды с моющим средством и дайте отмокнуть.

3. Очистите поддон AirFry губкой или воспользуйтесь щеткой, чтобы убрать остатки пищи.

Также допустима мойка в посудомоечной машине.

12.3 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

12.4 Очистка выемки камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



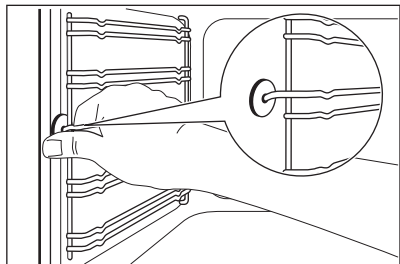
Для функции: SteamBake рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5–10 циклов.

1. Налейте в выемку камеры на дне духового шкафа 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, чтобы он растворил известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

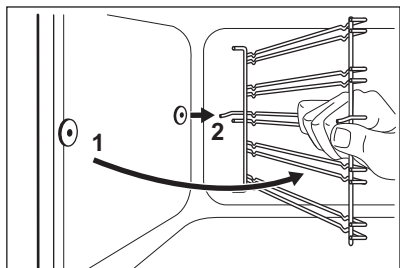
12.5 Снятие направляющих для противней

Чтобы очистить духовой шкаф, выньте направляющие для противней.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



2. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Установка направляющих выполняется в обратном порядке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что длинная фиксирующая проволока находится спереди. Концы двух проволок должны быть направлены назад. В случае неправильной установки можно повредить эмаль.

12.6 Применение: Водяная очистка

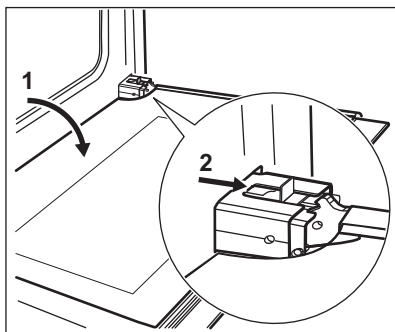
В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте воды в выемку камеры. 250мл.

2. Включите функцию
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

12.7 Снятие дверцы духового шкафа

Снимите дверцу для облегчения очистки.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте ползунок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка ползунка.
4. Снимите дверцу.

Для извлечения дверцы потяните ее наружу сначала с одной стороны, а затем со второй.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

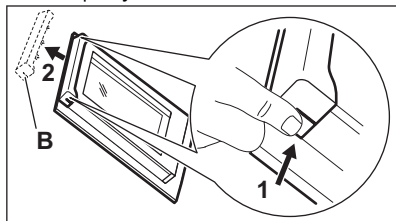
12.8 Снятие и чистка стекол дверцы



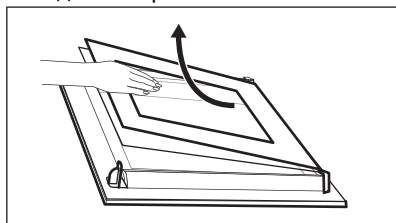
Стеклопанель Вашей дверцы может отличаться типом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стеклянных панелей также может не совпадать.

1. Возьмитесь за дверную планку В на верхней кромке дверцы с двух сторон и

нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.



4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

12.9 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа



Плафон лампы находится в задней части камеры.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

12.10 Выдвижной ящик

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не кладите продукты в выдвижной ящик.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не храните в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие материалы, пластиковые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу, чистящие средства, аэрозоли, пластиковые предметы. При использовании духового шкафа выдвижной ящик может нагреваться. Существует опасность возгорания.

Выдвижной ящик под духовым шкафом можно вынуть для очистки.

Извлечение выдвижного ящика:

1. Полностью выдвиньте ящик.
 2. Слегка поднимите выдвижной ящик так, чтобы его можно было поднять вверх под углом к направляющим.
- Чтобы установить выдвижной ящик, выполните эту процедуру в обратном порядке.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить прибор.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Невозможно включить прибор.	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Варочная панель не включается или не работает.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
Не работает функция автоматического нагрева.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. главу «Варочная панель — ежедневное использование».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует сигнал.	Сигналы отключены.	Включите сигналы. См. главу «Варочная панель — ежедневное использование».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее варочной панели отображается  .	Работает функция автоматического отключения.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
На дисплее варочной панели отображается  .	Включена функция «Защита от детей» или «Блокир. кнопок».	См. главу «Варочная панель — ежедневное использование».
На дисплее варочной панели отображается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
На дисплее варочной панели отображается  .	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду. См. главу «Варочная поверхность — указания и рекомендации».
На дисплее варочной панели отображается  .	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. главу «Варочная поверхность — указания и рекомендации».
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время.	Установка времени на часах.
Духовой шкаф не нагревается.	Необходимые настройки не заданы.	Убедитесь, что настройки верны.
Лампа не работает.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания.	Сбросьте время на часах.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Вы держали блюдо в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Использование функции SteamBake не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Выемка камеры духового шкафа не наполнена водой.	См. главу «Включение функции SteamBake».
Вода в выемке камеры не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру не менее 110 °С. См. главу «Духовой шкаф — Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте правильное количество воды в выемку камеры. См. главу «Включение функции SteamBake».

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры

прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Рекомендуем записать их здесь:

Продуктовый номер (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Модель	LKI66021AX		
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты		
Количество рабочих зон и/или участков	4		
Технология нагревания	Индукция		
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см	
	Левая задняя	14.0 см	
	Правая передняя	18.0 см	
	Задняя правая	18.0 см	
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая передняя	191.0 Вт·ч/кг	
	Левая задняя	177.0 Вт·ч/кг	
	Правая передняя	189.0 Вт·ч/кг	
	Задняя правая	178.0 Вт·ч/кг	
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	183.8 Вт·ч/кг		
IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характеристик.			

14.2 Варочная панель — Энергосбережение

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

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.

- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	LKI66021AX 940003116
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{electric cavity})	0.95 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{electric cavity})	0.82 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	73 л
Тип духового шкафа	Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты
Масса (M)	50.2 кг

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

14.4 Духовой шкаф — экономия электроэнергии

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

14.5 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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.....	38
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	42
3. УСТАНОВКА.....	45
4. ОПИС ВИРОБУ.....	47
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	47
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	48
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	54
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	56
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	57
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	60
11. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	61
12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	65
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	68
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	70
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	72

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.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- 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:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.
Небезпека враження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею 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 вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик 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.
- Обов'язково витирайте камеру і дверцята насухо після кожного використання. Пара, що утворюється під час роботи приладу, конденсується на стінках камери та може спричинити корозію. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин.
- 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.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека 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.

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!

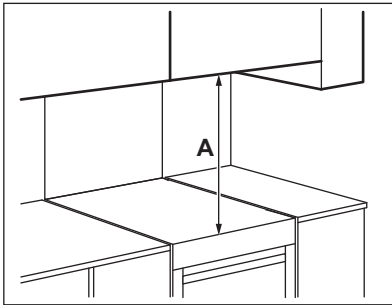
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Технічні дані

Габарити	
Висота	847 - 867мм
Ширина	596мм
Глибина	600мм

3.2 Розташування приладу

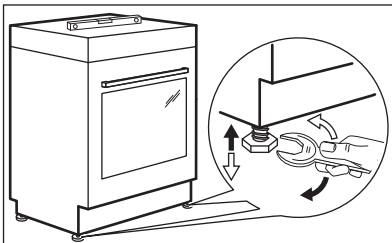
Окремо стоячий прилад з шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.



Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	650

3.3 Вирівнювання приладу



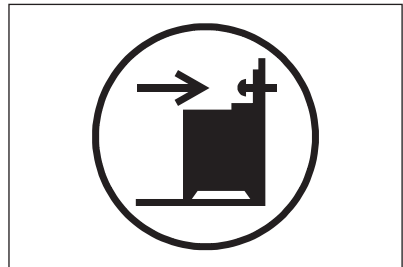
Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

3.4 Захист від перекидання

УВАГА

Встановіть захист від перекидання, щоб запобігти перекиданню приладу, коли його буде неправильно навантажено. Обмежувач для запобігання перекиданню працює лише тоді, коли прилад встановлено у правильному місці.

На приладі є символи, показані на малюнку (якщо передбачено), для нагадування про необхідність встановлення захисту від перекидання.

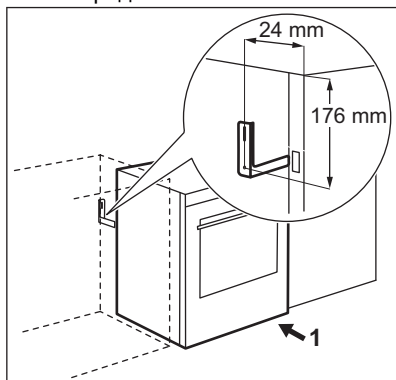


УВАГА

Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.

Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

1. Визначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.
2. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 176 мм від верхньої поверхні приладу та 24 мм від лівої сторони приладу у круглий отвір на скобі. Див. малюнок. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).
3. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок. Встановіть прилад посередині в зоні між шафами (1). Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



3.5 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

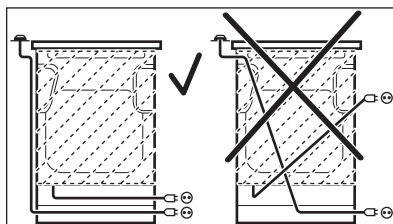
Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3x6,0 мм ²
3 з нейтральною	5x1,5 мм ²

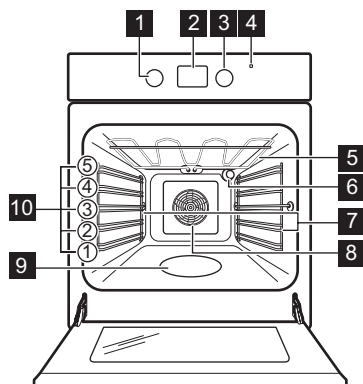
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



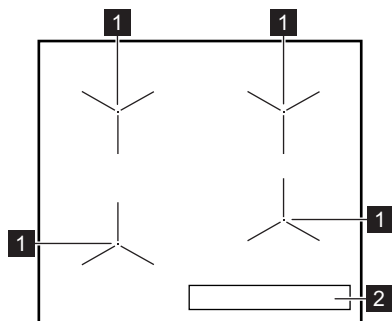
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикач функцій нагріву
- 2 Дисплей
- 3 Ручка керування (температурою)
- 4 Індикатор / символ температури
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 10 Рівні полиць

4.2 Огляд варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

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.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць та дек.
- **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.



Дверцята постачаються із системою повільного закриття. Не докладайте зусиль, щоб закрити дверцята.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. 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 знімні опорні рейки на місце.

5.2 Використання сенсорних кнопок

Щоб активувати функцію, натисніть і утримуйте вибраний символ на дисплеї протягом щонайменше 1 секунди.

5.3 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

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

Натискайте кнопку  або , щоб встановити час.

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

5.4 Змінення часу



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

Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби. Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

5.5 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

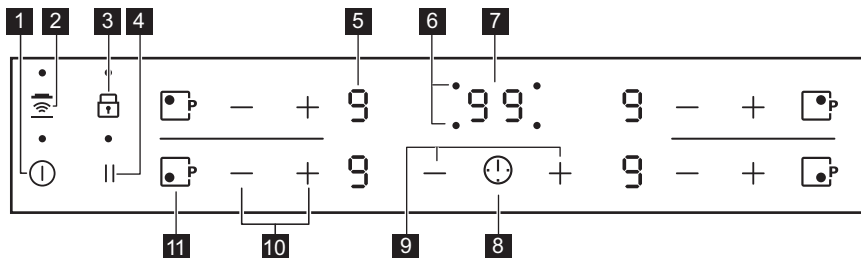
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Панель керування варильної поверхні



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Hob ² Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
4	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
5 -	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6 -	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7 -	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	-	Вибір зони нагрівання.
9 + / -	-	Збільшення або зменшення тривалості.
10 + / -	-	Установлення ступеня нагрівання.
11	PowerBoost	Увімкнення функції.

6.2 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
-	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.

Дисплей	Опис
	Працює Автоматичний розігрів.
	Працює PowerBoost.
 + цифра	Виникла несправність.
 /  / 	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

6.3 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.4 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.5 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд.

Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 1 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години
6 - 9	1,5 години

6.6 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.

6.7 Автоматичний розігрів

Якщо ця функція увімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться  (загорається ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .

Вимкнення функції: торкніться .

6.8 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично

перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться . Загорається



Вимкнення функції: торкніться  або .

6.9 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цього таймеру можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Щоб вибрати зону нагрівання:

торкніться  кілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію чи змінити час,

торкніться  або  на таймері, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб побачити час, що залишився:

встановіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб вимкнути функцію: виберіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться

. Час, що залишився, відрховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер** коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться .

Торкніться  або  на таймері, щоб встановити час. Коли час спливе, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6.10 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання.

6.11 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Для активації функції: торкніться  . Загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Вимкнення функції: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.12 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Для вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

6.13 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на

варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією
Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим на Н1–Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим на Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.

2. Натисніть протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і загасне.

3. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, доки не засвітиться або .

4. Натисніть кілька разів, доки не засвітиться .

5. Натисніть таймера, щоб вибрати автоматичний режим.

Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну. Для цього торкніться , коли працюватиме варильна поверхня. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє

змінювати швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвіткі щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього налаштуйте автоматичний режим на Н1 – Н6.

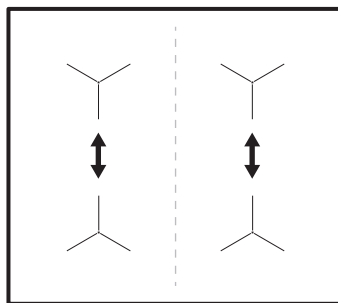


Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6.14 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.

- Кожна фаза має максимальне електричне навантаження.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищене.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Ступінь нагрівання для зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.



7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.



Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

Матеріал посуду

- рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.



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

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

7.2 Мінімальний діаметр посуду

Зона готування	Діаметр посуду (мм)	Потужність (Вт)
Задня ліва	125 - 140	1400/2500
Задня права	145 - 180	1800/2800
Передня права	145 - 180	1800/2800
Передня ліва	180 - 210	2300/3600

7.3 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, джигкання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.4 Їко Timer (Таймер еко)

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

7.5 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
- 1	Підтримання готової страви теплою.	у разі не-обхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

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.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок

лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

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. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим

кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **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.

- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Функції духової шафи



Положення «Вимкнено»

Духова шафа вимкнена.



Вентилятор

Для одночасного випікання максимум на двох рівнях духової шафи й сушіння продуктів. Встановлює температуру на 20 - 40 ° F нижче, ніж для функції Традиційне готування.



Налаштування режиму піци / AirFry

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу. / Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



SteamBake / Очищення водою

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд і очищення» для отримання додаткових даних щодо: Очищення водою.



Швидкий гриль

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



Підрум'янення

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



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.

Призначено для заощадження енергії під час готування.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

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

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично.



Можна розморожувати продукти, вибравши функцію Волога конвекція без налаштування температури.

9.2 Вмикання й вимкнення духової шафи



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикатори або лампочки:

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

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати потрібну функцію.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій і температури духової шафи в положення «Вимк».

9.3 Активація функції: SteamBake

Ця функція підвищує вологість 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. Поверніть перемикач функцій:

SteamBake

4. Поверніть перемикач температури, щоб встановити 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 духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».
7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

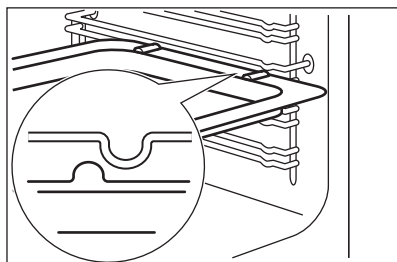
Переконайтеся, що духова шафа холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор охолодження продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

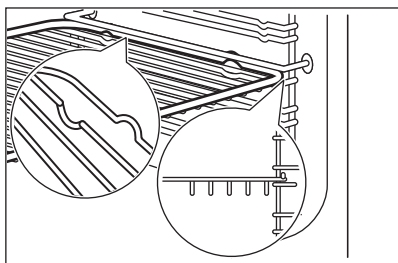
9.5 Вставлення аксесуарів духовки

Просуньте глибоку форму між напрямними планками опорних рейок.



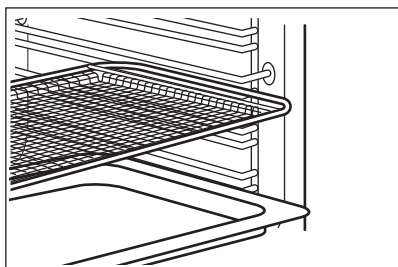
Комбінована решітка:

Просуньте решітку по напрямних планках опор для полиць.



AirFry деко:

Встановіть AirFry деко на рівні третьої полиці. Установіть деко для випікання на першому рівні полиці.



- Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеликі заглибини знизу правого та лівого країв. Крім того, заглибини запобігають перекиданню.
- Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з поверхні.

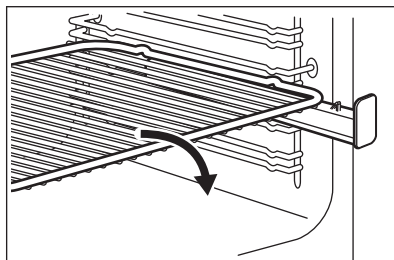
9.6 Телескопічні рейки: вставлення аксесуарів духовки



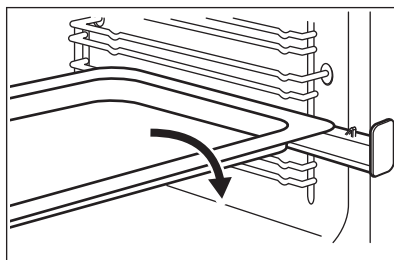
Зберігайте інструкції зі встановлення телескопічних рейок для використання в майбутньому.

Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання полицок.

Комбінована решітка:



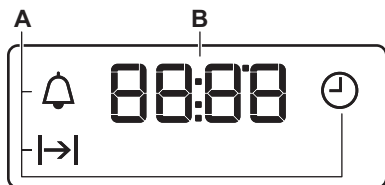
Встановіть решітку на телескопічні спрямовуючі так, аби її ніжки були направлені донизу.



Встановіть деко для випікання або глибоке деко на телескопічні рейки.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



А. Функції годинника

В. Таймер

10.2 Кнопки

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

10.3 Функції годинника

Функція годинника		Додаток
⌚	ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна або перевірка часу доби.
⌵⌶	ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
🔔	ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духова шафа вимкнена.

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть ⌚ кілька разів, доки не почне блимати ⌵⌶.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється ⌵⌶.

4. Коли час завершиться, починає блимати ⌵⌶ і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.

5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть ⌚ кілька разів, доки не почне блимати 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час.

Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

10.6 Скасування функцій годинника

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

11. 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.

11.1 Волога конвекція

Хліб і піца

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Булочки	180	25 - 35	3
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	3

Торти на деку для випікання

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Рулєт із джемом	180	20 - 30	3
Брауні	180	30 - 40	3

Торти в формі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Суфле	200	30 - 40	3
Бісквітні коржі	180	20 - 30	3
Бісквітний торт	150	25 - 35	3

Риба

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	3

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	3
Рибне філе 300 г	180	25 - 35	3

М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
М'ясо в мішечку 250 г	200	25 - 35	3
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	3

Невеликі тістечка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Печиво	180	25 - 35	3
Мигдальні тістечка	160	25 - 35	3
Мафіни	180	25 - 35	3
Пікантний крекер	170	20 - 30	3
Печиво з пісочного тіста	150	25 - 35	3
Тарталетки	170	15 - 25	3

Вегетаріанський

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Мікс овочів у мішечку 400 г	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Овочі на деку 700 г	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Випічка

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Білий хліб	180	150	10	30 - 40	2
Хлібний рулет	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домашня піца	230	150	10	15 - 20	2

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Печиво, булочки, круасани	160	150	10	10 - 20	2
Сливовий торт, булочки з корицею	160	150	10	70 - 80	2

Заморожені продукти

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Піца	200	100	10	15	2
Круасан	170	50	10	25	2
Лазанья	200	200	10	35 - 45	2

Доведення страв до готовності

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Білий хліб	110	100	-	30 - 40	2
Хлібний рулет	110	100	-	20 - 25	2
Домашня піца	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Овочі	110	100	-	15 - 25	2
Рис	110	100	-	15 - 26	2
Макарони	110	100	-	15 - 27	2
М'ясо	110	100	-	15 - 28	2

Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Курка	210	200	-	70 - 75	2
Половина курки	210	200	-	35 - 50	2
Смажена свинина	180	200	-	65 - 70	2

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Ростбіф, 1 – 1,5 кг 1. Непросмажений 2. Середній 3. Добре просмажений	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Смажена індичка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Інформація для дослідницьких установ

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (хв)	Аксесуари	Положення полиці
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко)	Традиційне готування	170	20 - 30	Деко	4
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко) ¹⁾	Вентилятор	150	20 - 30	Деко	2
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко) ¹⁾	Вентилятор	150	25 - 35	Деко / піддон для збирання жиру	1 + 4
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Традиційне готування	180	70 - 90	Решітка	1
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Вентилятор	160	70 - 90	Решітка	2
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Налаштування режиму піци	160	60 - 80	Решітка	2
Нежирний бісквіт, 1 деко (діаметром 26 см), на решітці	Традиційне готування	170	30 - 40	Решітка	3
Нежирний бісквіт, 1 деко (діаметром 26 см), на решітці	Вентилятор	150	35 - 45	Решітка	2
Нежирний бісквіт, 1 форма (Ø 26 см), на решітці ¹⁾	Вентилятор	160	25 - 35	Решітка	1 + 4

Страва	Функція	Темп ера ту-ра (°C)	Час (хв)	Аксесуари	Положення полиці
Пісочне тісто /конди-терський виріб	Вентилятор	140	20 - 35	Деко	3
Пісочне тісто /конди-терський виріб	Вентилятор	140	20 - 30	Деко	1 + 4
Пісочне тісто /конди-терський виріб	Традиційне готування	160	20 - 35	Деко	3
Тост ¹⁾	Швидкий гриль	Мак с.	1 - 5	Решітка	4
Бургер із яловичини	Гриль	Мак с.	15–20 з однієї сторони. 10-15 секунд з однієї сторони.	Решітка / піддон для збирання жиру	4 + 1

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для миття. Очистьте й перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.

Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині (крім AirFry дека).
- Аксесуари з антипригарним покриттям і AirFry деко забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Очищення заглибини камери

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



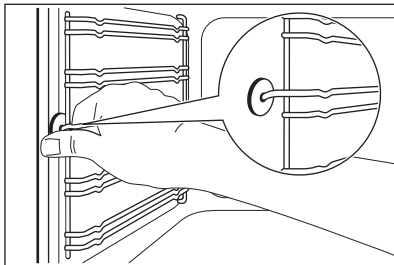
Для функції: SteamBake рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів готування.

1. Додайте 250 мл білого оцету до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.
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.

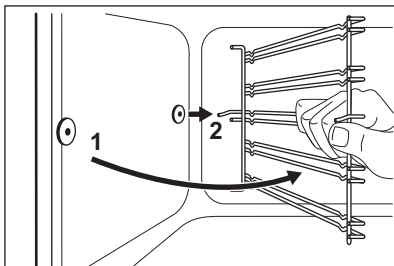
12.5 Знімання опорних рейок для решітки

Для очищення духової шафи вийміть опори решіток.

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



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



Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.



УВАГА

Переконайтеся, що довший пруток для фіксації розташований спереду. Кінець двох прутків повинен бути спрямований назад. Неправильне встановлення може пошкодити емаль.

12.6 Спосіб використання: Очищення водою

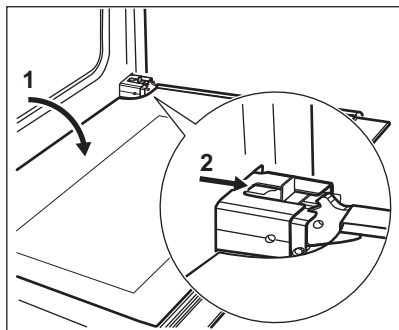
Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологої усуваються залишковий жир і часточки їжі.

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.

12.7 Знімання дверцят духової шафи

Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.



1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Пересувайте повзунок до появи клацання.
3. Зачиніть дверцята до фіксації повзунка.
4. Зніміть дверцята.
Щоб зняти дверцята, потягніть дверцята назовні спочатку з одного боку, а потім – з іншого.

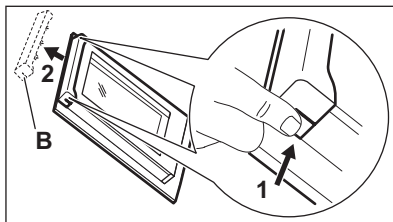
Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце, виконавши вищенаведені дії у зворотному порядку. Правильно вставляючи дверцята, ви повинні почути звук клацання. Якщо потрібно, докладіть зусилля.

12.8 Знімання й очищення скляних панелей дверцят

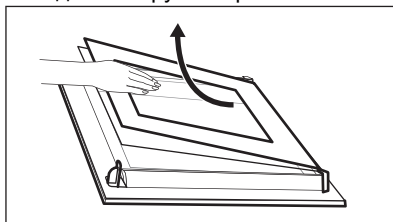


Скляна панель дверцят у вашому приладі може відрізнятися типом та формою від зразків, зображених на ілюстраціях. Кількість скляних панелей також може бути різною.

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



2. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
3. Тримайте скляні панелі дверцят за верхній край та витягуйте їх одна за одною вгору з напружністю.



4. Очистіть скляні панелі дверцят.
Щоб встановити панелі, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.

12.9 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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

Задня лампочка



Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою

для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.

4. Установіть скляний плафон.

12.10 Шухляда



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не кладіть продукти в шухляду.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте в шухляді займисті предмети, такі як матеріали для чищення, поліетиленові пакети, прихалки, папір, засоби для чищення, аерозолі, пластикові предмети). Під час користування духовою шафою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Шухляду під духовою шафою можна вийняти для очищення.

Виймання шухляди:

1. Максимально витягніть ящик.
2. Злегка підніміть шухляду під кутом до напрямних рейок, щоб її можна було підняти вгору.

Щоб встановити шухляду, виконайте кроки у зворотному напрямку.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 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.
Не вдається увімкнути прилад.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфіковано-го електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одно-часно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вими-кається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює функція управління потужністю.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або його розташовано занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного сигналу.	Сигнали деактивовано.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Автоматичне вимикання працює.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову.
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Працює функція захисту від доступу дітей або функція блокування.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Невідповідний посуд.	Використовуйте належний посуд. Див. розділ «Варильна поверхня — поради і рекомендації».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Варильна поверхня — поради і рекомендації».
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Вимкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Використання функції SteamBake виявляється неефективним.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Вода у заглибині камери не кипить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 ° С. Див. розділ «Духова шафа — поради та рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.	Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».

13.2 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.)	

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформації про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проєктування для варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	LKI66021AX	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	14.0 см
	Передня права	18.0 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	191.0 Вт•год/кг
	Задня ліва	177.0 Вт•год/кг
	Передня права	189.0 Вт•год/кг
	Задня права	178.0 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	183.8 Вт•год/кг	

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

14.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігрівуючи воду, наливajte лише потрібний об'єм.

- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

14.3 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	LKI66021AX 940003116
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.95 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.82 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	73 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	50.2 кг

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

14.4 Духова шафа — енергозбереження

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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцятa приладу зачинені. Не відчиняйте дверцятa 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.

14.5 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

15. 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.







