

EKK961900W
EKK961900X



RU Кухонная плита

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	13
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	13
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	14
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	17
11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	28
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	31
14. УСТАНОВКА.....	34

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений трудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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 подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной поверхности остыть.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **RU**

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- 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 по обе стороны прибора, 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 подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется 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 саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- 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 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.4 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.

- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы.

Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.

- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет

соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

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

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

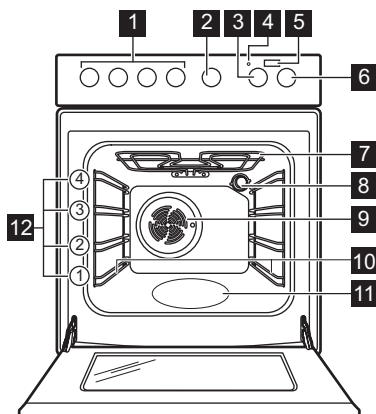
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

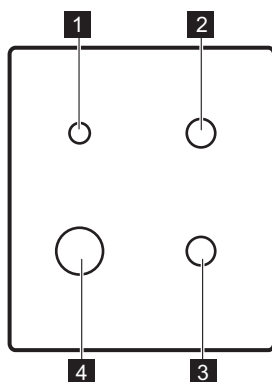
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор/символ температуры
- 5 Кнопка «Плюс Пар»
- 6 Ручка выбора режимов нагрева
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная направляющая для противня
- 11 Выемка духового шкафа
- 12 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Маленькая горелка
- 2 Горелка
- 3 Горелка
- 4 Большая горелка

3.3 Аксессуары

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**
Для полок и противней. Доступны для приобретения отдельно.
- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

4.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.





Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Описание функции ПлюсПар см. в Главе «Включение функции ПлюсПар».

1. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим , нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.


5.1 Розжиг горелки варочной панели



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

**ВНИМАНИЕ!**

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.
2. Удерживайте ручку варочной панели нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

**ВНИМАНИЕ!**

Не держите ручку нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождя по меньшей мере 1 минуту.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа. Удерживайте ручку нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась.

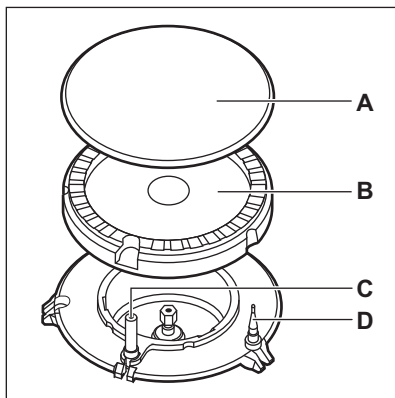


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

5.2 Общий вид горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термopара

5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение 0.



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

6.2 Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте только посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Быстрого приготовления	160 - 260
Ускоренного приготовления	140 - 240
Вспомогательная	120 - 180

6.3 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.

- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

7.2 Чистка варочной поверхности


- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

7.3 Очистка свечи зажигания


Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи

зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

7.4 Держатели для посуды

 Держатели для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной панели снимите держатели для посуды.

 Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке держателей для посуды.

2. После очистки держателей для посуды убедитесь, что держатели правильно установлены на место.
3. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

7.5 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Включение и выключение духового шкафа

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

2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».









Лампа включается, когда духовой шкаф работает.




компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

8.3 Режимы нагрева

Символ	Режимы нагрева	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	ПлюсПар	Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева. Консервирование фруктов или овощей.
	Щадящий режим конвекции	Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Верхн/нижн. нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Гриль быстрого приготовления	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Диетическое приготовление	Приготовление продуктов в форме и высушивание на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

8.4 Включение функции: ПлюсПар

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!


Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу прибора во время работы данного режима: ПлюсПар.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции ПлюсПар.



См. Главу «Указания и рекомендации».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Выберите в меню: ПлюсПар .

4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»



Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией ПлюсПар.


Индикатор светится.

5. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
6. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.



ВНИМАНИЕ!

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

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

i Эта функция не влияет на работу прибора.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



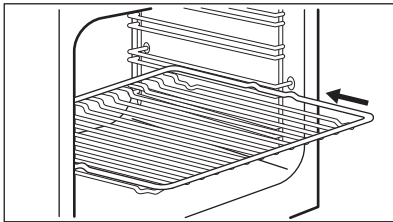
ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Одновременная установка решетки и глубокого противня:

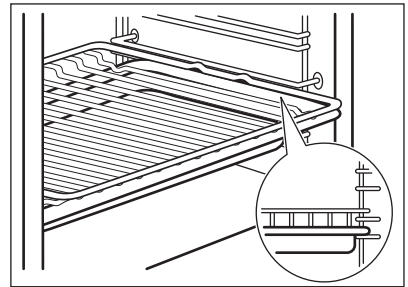
Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

10.1 Установка аксессуаров

Решетка:



Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа.



11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

i Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

11.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.2 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

11.3 Приготовление выпечных блюд

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для

выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

11.4 Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

11.6 ПлюсПар +



Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.

См. Главу «Включение функции ПлюсПар»

Выпечка

Продукты	Количество воды в емкости камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый хлеб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/ Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Фокачча ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Используйте эмалированный противень.
Печенье, лепешки, круассаны ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Используйте форму для выпечки.

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Количество воды в емкости камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Пицца, замороженная ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Лазанья, замороженная ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Воспользуйтесь решеткой

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Круассаны, замороженные ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Используйте эмалированный противень.

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Освежить продукты

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый Хлеб	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/ Булочки	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Фокачча	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Овощи	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Рис	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Паста	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Мясо	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.

Жарка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф с кровью	200	200	45 - 50	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф (средней прожаренности)	200	200	50 - 55	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф (хорошо прожаренный)	200	200	55 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Половинка цыпленка	200	210	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Цыпленок, целиком	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Жареная индейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

11.7 Консервирование   +



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести

поллитровых банок для консервирования.

- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см. Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа,

- чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию ПлюсПар и задайте максимальную температуру, используя таблицу ниже.

- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Земляника / черника / малина	160	25 - 30	1	Используйте эмалированный противень.

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Груша / айва / слива	160	35 - 40	1	Используйте эмалированный противень.

Мягкие овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Кабачки / баклажаны / лук / помидоры	160	30 - 35	1	Используйте эмалированный противень.

Маринованные овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Морковь / маринованные овощи / турнепс / сельдерей	160	35 - 45	1	Используйте эмалированный противень.

11.8 Щадящий режим конвекции

Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Овощи				
Фасоль	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Рубленый перец	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овощи для супа	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Нарезанные грибы	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Фрукты				
Половинки сливы	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Половинки абрикоса	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Дольки груши	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Медл. приготовление

Продукты	Количество (кг)	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Говядина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбиф (средней прожаренности)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телятина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Продукты	Количество (кг)	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Жареная телятина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная свинина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Верхн/нижн. нагрев

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	160 - 170	25 - 35	2
Дрожжевой пирог с яблоками	170 - 190	45 - 55	3
Пирог на противне	170 - 180	35 - 45	2
Пирог с обсыпкой	170 - 190	50 - 60	3
Сырный торт/Чизкейк	170 - 190	60 - 70	2
Крестьянский хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румынский бисквит	165 - 175	35 - 45	2
Румынский бисквит – традиционный	165 - 175	35 - 45	2
Булочки из дрожжевого теста	180 - 200	15 - 25	2
Швейц. рулет	150 - 170	15 - 25	2
Бисквит	160 - 170	25 - 35	2
Открытый Пирог	215 - 225	45 - 55	2

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Гриль быстрого приготовления 

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	230	50 - 60	2
Свинные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	3
Бекон на гриле	250	17 - 25	2
Сосиски	250	20 - 30	2
Говяжий стейк: средней прожаренности	230	25 - 35	2

11.11 Турбо-гриль 

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Куриные крылья	230	30 - 40	2
Свинные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	2
Говяжий стейк: хорошей прожаренности	250	35 - 40	2

11.12 Режим конвекции **Выпечка**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевой пирог с начинкой	150 - 160	20 - 30	2
Бисквитный торт	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарский открытый яблочный пирог	180 - 200	35 - 45	2
Рождественский пирог	150 - 160	40 - 50	2
Песочное пирожное	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофельная Запеканка	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Запеченные макароны	170 - 190	50 - 60	2

11.13 Диетическое приготовление

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	160 - 170	35 - 40	2
Швейц. рулет	160 - 170	20 - 30	2
Безе	110 - 120	50 - 60	2
Бисквит	160 - 170	25 - 30	2
Сливочный кекс	160 - 170	25 - 30	2

11.14 Горячий воздух

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Булочки из дрожжевого теста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Сливочный кекс	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пицца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Информация для тестирующих организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Верхн/нижн. нагрев	160	эмалированный противень	3	20 - 30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	25 - 40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	190	решетка	1	65 - 90
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 100
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) ¹⁾	ПлюсПар	160	решетка	2	75 - 90
Нежирный бисквитный пирог	Верхн/нижн. нагрев	180	решетка	3	20 - 35
Нежирный бисквитный пирог	Режим конвекции	160	решетка	3	20 - 35
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье / полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 35
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15 - 30
Песочное печенье / полоски из теста	Верхн/нижн. нагрев	140	эмалированный противень	3	15 - 30
Тосты	Гриль быстрого приготовления	250	решетка	3	5 - 10

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Бургер с говядиной	Турбо-гриль	250	На решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля	3	15 - 20 на одной стороне; 10 - 15 на второй стороне

1) Влейте 100 мл воды в выемку внутренней камеры.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их

чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

12.2 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.

12.3 Очистка выемки внутренней камеры

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

i Рекомендуется как минимум каждый 5-10 цикл выполнять процедуру очистки при помощи функции ПлюсПар.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

12.4 Снятие направляющих для противней

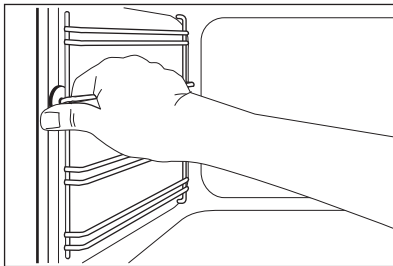
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



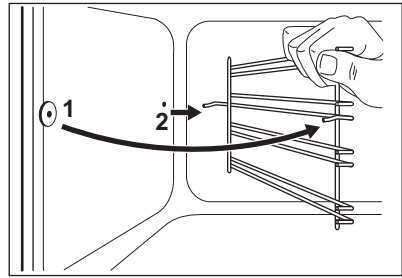
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

12.5 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для очистки.



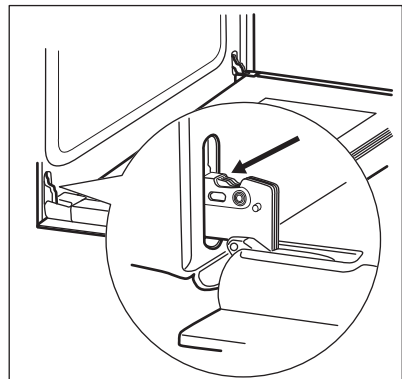
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



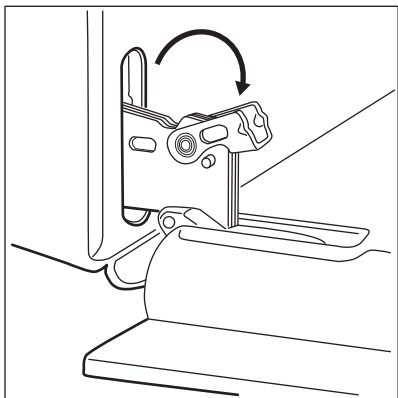
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

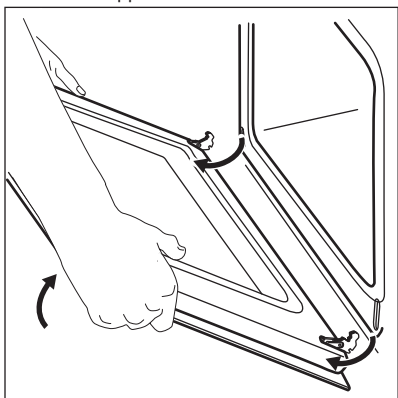
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



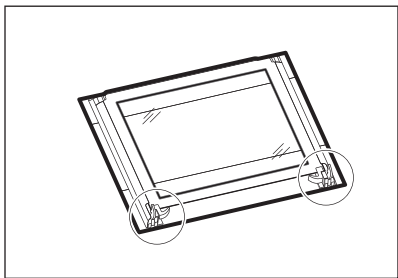
2. Поднимите и поверните рычажки на обеих петлях.



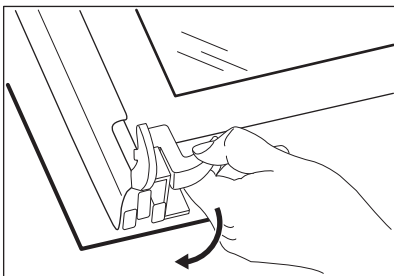
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



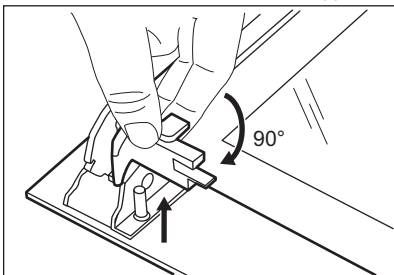
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



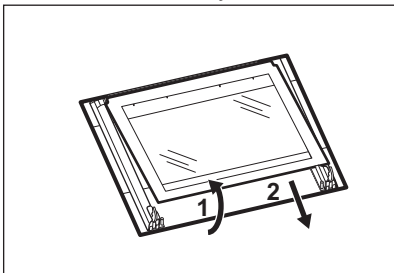
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



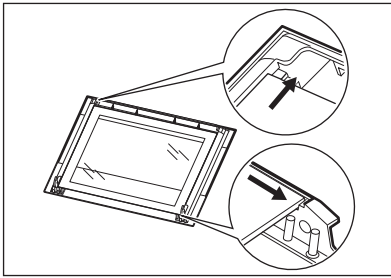
7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



8. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.6 Извлечение ящика

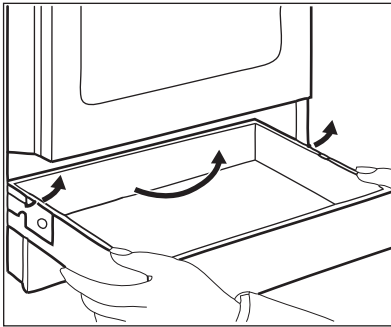


ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания.

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
 3. Полностью извлеките ящик.
- Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

12.7 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

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

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Использование функции ПлюсПар не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция ПлюсПар.	См. Главу «Включение функции ПлюсПар»
	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции ПлюсПар»
	Функция ПлюсПар не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. Главу «Включение функции ПлюсПар»
Требуется включить функцию Щадящий режим конвекции, но горит индикатор кнопки «Плюс Пар».	Работает функция ПлюсПар.	Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции ПлюсПар.
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. См. Главу «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. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

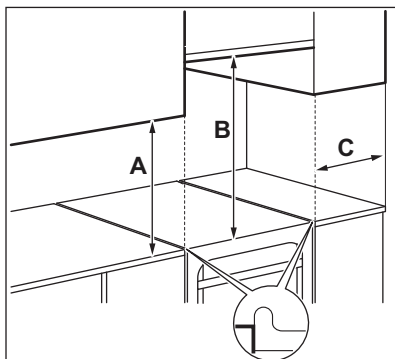
14.1 Место для установки прибора

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



Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



14.3 Другие технические данные

Категория прибора:	II2H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар

Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	857
Ширина	600
Глубина	600

Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар
---------------------	--

14.4 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм
Вспомогательная	29 / 30
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

14.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Большая	3.0	0.78	132
Средняя	2.0	0.5	111
Малая	1.0	0.4	82

¹⁾ Тип крана зависит от модели.

14.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Большая	3.0	0.72 / 0.75	119
Средняя	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Малая	1.0	0.35	70

¹⁾ Тип крана зависит от модели.

14.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	3.0	0.72	88	218

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Для ускоренного приготовления	2.0	0.43	71	145
Вспомогательная	1.0	0.35	50	73

14.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Большая	2.6	0.63	88	186
Средняя	1.7	0.38	71	121
Малая	0.85	0.31	50	61

1) Тип крана зависит от модели.

14.9 Подключение к газовой магистрали

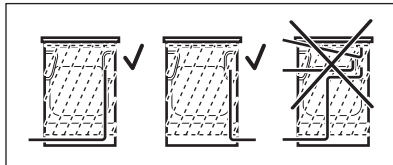


ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания либо отключите предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа сзади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



ВНИМАНИЕ!

Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.



ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

14.10 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа точке подключения, можно

использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубордержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При инспекции гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

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

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

14.11 Переоборудование на различные типы газа

- i** Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

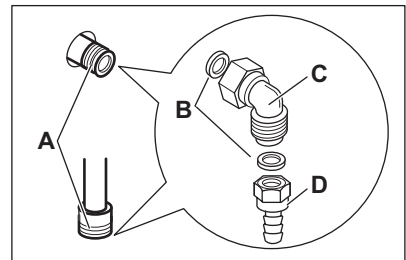


ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травмы.



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

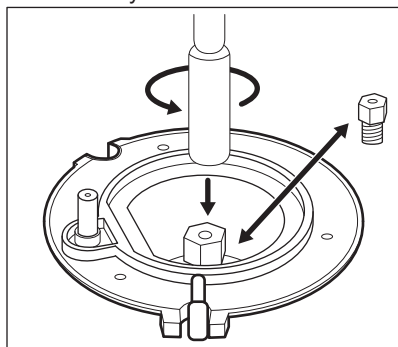


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B.** Прокладка
- C.** Регулируемое соединение
- D.** Трубордержатель для сжиженного газа

14.12 Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.



Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

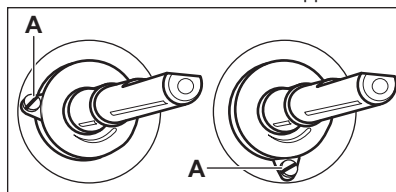
Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

14.13 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед

настройкой снимите панель управления.

3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.



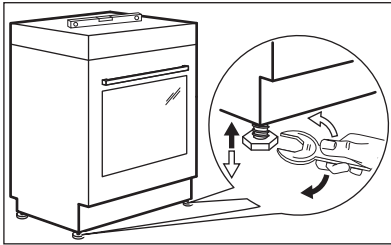
ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.

8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

14.14 Выравнивание прибора



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

14.15 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



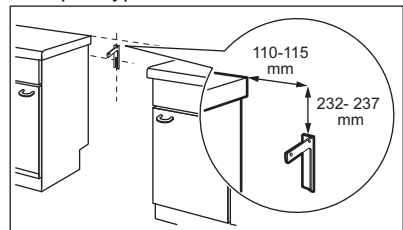
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 232-237 мм вниз от верхнего края прибора и на 110-115 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

14.16 Электрическое подключение

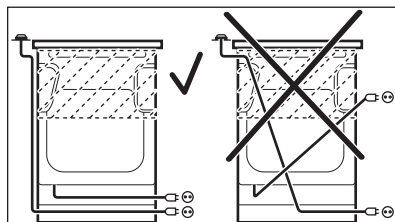
**ВНИМАНИЕ!**

Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.


Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.


**ВНИМАНИЕ!**

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



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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,
Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Румынии

www.electrolux.com/shop



867342251-C-172018

