



Instruction booklet

Руководство по
эксплуатации

Ceramic free-standing
electric cooker

Отдельно стоящая
электрическая плита
со стеклокерамической
варочной панелью

EKC 603505

| www.electrolux.com | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

Добро пожаловать в мир Electrolux

Спасибо за выбор первоклассного изделия компании Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много приятных ощущений в будущем.

Предмет желаний Electrolux – предложение широкого ассортимента высококачественных изделий, делающих Вашу жизнь более комфортной.

На обложке данного руководства приведено несколько примеров.

Уделите несколько минут ознакомлению с данным руководством, чтобы в дальнейшем Вы могли полностью использовать все возможности Вашего нового прибора.

Мы обещаем, что благодаря этому Вы сможете легко и эффективно использовать данное устройство.

Желаем удачи!

Оглавление

Указания для пользователя

| | |
|--|----|
| Важные указания по безопасности | 40 |
| Панель управления | 43 |
| Эксплуатация плиты | 44 |
| Эксплуатация стеклокерамической панели | 46 |
| Электрический духовой шкаф | 48 |
| Перед первым включением плиты | 50 |
| Электронный программатор | 52 |
| Эксплуатация духового шкафа | 58 |
| Советы и рекомендации по использованию духового шкафа | 61 |
| Таблица приготовления - Традиционное приготовление и приготовление в режиме конвекции | 62 |
| Таблицы приготовления - Приготовление на гриле | 63 |
| Таблицы приготовления - Пицца | 63 |
| Чистка стеклокерамической панели | 64 |
| Чистка духового шкафа | 66 |
| Возможные неисправности | 70 |
| Сервис и запасные части | 76 |
| Европейская гарантия | 76 |

Указания для установщика

| | |
|---------------------------------|----|
| Указания для установщика | 71 |
| Технические данные | 71 |
| Электрическое подключение | 73 |

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящей инструкции:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данное изделие изготовлено в соответствии со следующими Директивами ЕЕС: 2006/95 ЕЕС - 93/68 ЕЕС - 89/336 ЕЕС (текущее издание).

РУССКИЙ

Важная информация по технике безопасности

Вам НЕОБХОДИМО внимательно прочитать данные указания перед тем, как приступить к установке или эксплуатации плиты. Если Вам потребуется помощь при установке, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Установка

- Установка плиты должна проводиться компетентным и квалифицированным специалистом в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Любые изменения в электропроводке Вашей квартиры, которые могут потребоваться для подключения плиты, должны выполняться только компетентными специалистами.
- Проверьте плиту на отсутствие транспортных повреждений. Никогда не включайте в сеть поврежденную плиту. В случае повреждения плиты немедленно обратитесь к поставщику.
- Изменение или попытка изменения характеристик плиты или внесение каких либо изменений в ее конструкцию сопряжено с опасностью.
- Не устанавливайте плиту вблизи воспламеняемых предметов (например, штор, полотенце и т.д.).
- Данный прибор отличается большим весом. Будьте осторожны при его перемещении.
- Плиту нельзя устанавливать на подставке.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Некоторые детали плиты покрыты противоударной пластиковой пленкой. Не забудьте удалить эту пленку перед началом эксплуатации плиты и протереть ранее закрытые ею части мягкой тряпкой, смоченной

в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

- Убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

Безопасность людей

- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.
- Плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время работы плита сильно нагревается. Детей следует держать на расстоянии от нее, пока она не остынет.
- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена для приготовления пищи только в быту. Ее использование в коммерческих

или промышленных целях не предусмотрено.

- Не используйте плиту, если на нее попала вода.
- При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- При использовании каких-либо других электроприборов удостоверьтесь, что их электрические провода не касаются горячих поверхностей духового шкафа.
- Никогда не используйте стеклокерамическую варочную панель в качестве рабочего стола. Не используйте стеклокерамическую панель в качестве подставки под какие-либо предметы.
- Ни в коем случае не используйте со стеклокерамической панелью посуду из пластмассы или алюминиевой фольги.
- Ни в коем случае не используйте пластмассовую посуду при приготовлении пищи в духовом шкафу. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.
- Стеклокерамическая панель является ударопрочной, но это не означает, что она является неуязвимой к внешним воздействиям! Твердые или острые предметы при падении с высоты на панель могут повредить ее. При обнаружении на панели царапин или трещин отсоедините ее от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту всегда следует держать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла, поэтому их нельзя держать над плитой.
- В ящичке для хранения принадлежностей, расположенном под духовым шкафом, можно держать только жаропрочную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**
- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техобслуживание духового шкафа должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.

Информация по охране окружающей среды

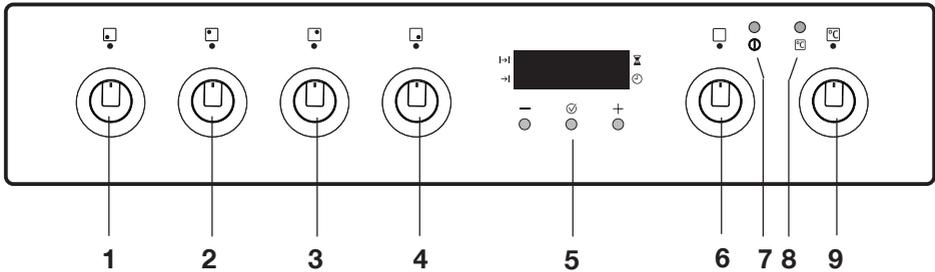
- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к прибору.

- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Сохраняйте настоящее руководство для использования в будущем и передавайте его вместе с плитой в случае смены ее владельца.

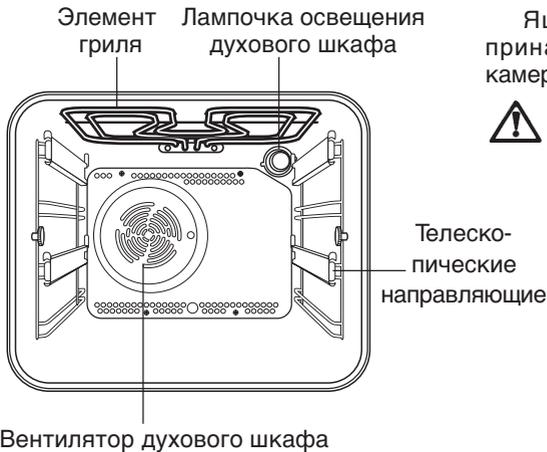
Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.

Панель управления



1. Ручка управления передней левой зоной нагрева
2. Ручка управления задней левой зоной нагрева
3. Ручка управления задней правой зоной нагрева
4. Ручка управления передней правой зоной нагрева
5. Электронный программатор
6. Ручка выбора режима духового шкафа
7. Индикаторная лампочка включения
8. Индикаторная лампочка термостата духового шкафа
9. Ручка термостата духового шкафа

Камера духового шкафа



Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.



Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться, поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенец, пластиковые фартуки и т.д. Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящичка, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Принадлежности



Решетка духового шкафа



Противень для выпечки



Противень для сбора жира

Эксплуатация плиты

Зоны нагрева стеклокерамической варочной панели

Для включения той или иной зоны нагрева поверните по часовой стрелке соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.

На ручке управления имеются метки 0 - 9.

0 - Выкл

9 - Максимальное значение.

На варочной панели имеются два типа зон нагрева:

2 обычные зоны нагрева (задняя левая и передняя правая)

Мы рекомендуем вначале на короткое время установить ручки на максимальное значение (9) для ускорения нагрева, а затем - на нужную величину температуры.

2 двойная зона нагрева (передняя левая и задняя правая)

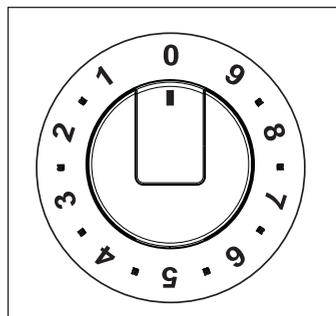
Передняя левая зона нагрева имеет два нагревательных элемента.

- Для включения внутренней (меньшей) круглой зоны нагрева, поверните по часовой стрелке соответствующую ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.

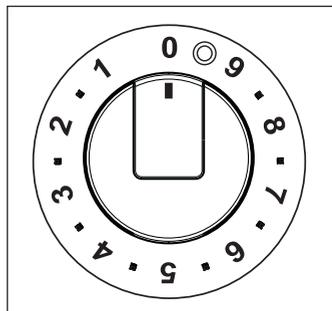
- Для включения обоих нагревательных элементов, поверните по часовой стрелке ручку управления, установив ее на максимальное значение температуры (9), затем поверните ручку еще дальше, почти доведя ее до символа "0". Вы услышите щелчок, после чего включится внешняя зона нагрева. Затем верните ручку в положение 9

⊙ и установите ее на нужную величину температуры.

Ручка управления обычной зоной нагрева



Ручка управления двойной круглой зоной нагрева



При этом следует учесть, что теперь оба нагревательных элемента будут работать одновременно, обеспечивая большую теплоотдачу по сравнению с обычной зоной нагрева.

Индикаторы остаточного тепла

Варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Индикатор будет гореть до тех пор, пока температура соответствующей ему зоны нагрева не опустится ниже 30°C, даже если эта зона уже выключена.

i При включении зоны нагрева в течение короткого времени может слышаться гудение. Это совершенно нормальное явление, никак не влияющее на работу варочной панели.

Индикаторная лампочка включения ①

Индикаторная лампочка включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа и/или ручки управления зоны нагрева.

Эксплуатация стеклокерамической варочной панели

Зоны нагрева стеклокерамической варочной панели

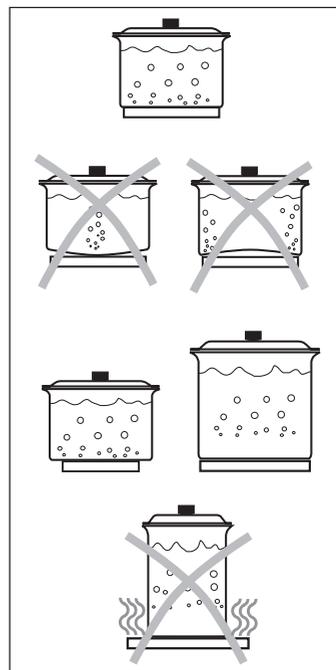
Стеклокерамическая поверхность

Применяемое стекло отличается твердостью; оно закалено для того, чтобы выдерживать воздействие тепла, холода и тепловых ударов. Однако, как всякое стекло, оно чувствительно к ударному воздействию. Ни в коем случае не становитесь на стеклокерамическую поверхность.

При обнаружении на панели царапин или трещин отключите плиту от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу.

Особое внимание следует уделять при приготовлении продуктов или напитков, содержащих сахар. В случае попадания какого-либо подобного вещества на стеклокерамическую поверхность, во избежание ее повреждения его следует немедленно удалить скребком и протереть данное место, пока панель еще не остыла.



Потребление энергии

Для экономии энергии Вам следует:

- использовать только посуду с ровным плоским дном.
- устанавливать посуду на зоны нагрева перед их включением.
- по возможности накрывать кастрюли и сковороды крышками.
- выключать зоны нагрева за несколько минут до окончания приготовления, чтобы использовать для его завершения остаточное тепло.

- использовать остаточное тепло зон нагрева для поддержания пищи в горячем состоянии или для расплавления продуктов.
- устанавливать сковороды и кастрюли по центру зон нагрева.

Кастрюли и сковороды

Диаметр кастрюль и сковород не должен быть меньше диаметра зон нагрева; предпочтительно, чтобы он не превышал этот диаметр более, чем на 10-15 мм.

Для приготовления пищи всегда используйте посуду с ровным и плоским дном.

Дно посуды всегда должно быть чистым и сухим. Готовьте при закрытой крышке.

Проверяйте, чтобы дно используемой посуды было ровным и неповрежденным; дно с заусенцами или острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Чтобы не поцарапать и не повредить стеклокерамическую поверхность, посуду с нее следует снимать, приподнимая вверх, а не сдвигая по поверхности.

Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять на поверхности варочной панели пятна, которые можно удалить лишь с трудом и не во всех случаях.



Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как их горячие брызги легко могут воспламениться.

Электрический духовой шкаф

Ручки выбора режима духового шкафа и температуры (термостата)

Данные ручки позволяют выбрать наиболее подходящий режим нагрева для приготовления того или иного блюда путем включения нужных нагревательных элементов и выставления требуемой температуры.

Поворачивая ручку выбора температуры, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 230°C (MAX).

0 Духовой шкаф выключен



Традиционный режим



Традиционный режим

приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа.



Нижний нагревательный элемент -

Тепло поступает только с нижней стороны духового шкафа.



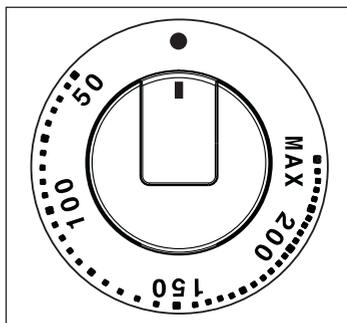
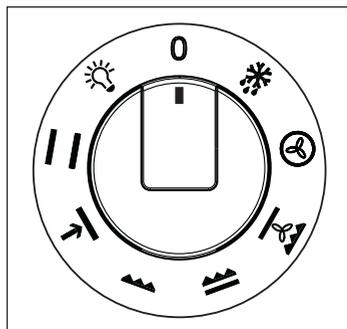
Только внутренний элемент гриля - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.



Полный гриль - В этом режиме полностью включается элемент гриля.



Режим “Пицца” - нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.





Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.



Размораживание - Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.

Индикаторная лампочка включения

Индикаторная лампочка включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа и/или ручки управления зоны нагрева.

Индикаторная лампочка термостата

Эта лампочка загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева это предохранительное устройство отключит духовой шкаф от электропитания. Если такое случится с Вашим духовым шкафом, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Перед первым включением плиты

 Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи, включая рекламные наклейки и защитную пленку.

Перед первым включением духового шкафа

 Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени.

При первом включении духового шкафа задайте на программаторе текущее время (см. параграф “Электронный программатор”).

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Перед первым вводом в эксплуатацию духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов. В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление.

-  1. Установите ручку выбора режима в положение, соответствующее традиционному режиму приготовления .
2. Установите ручку термостата в положение MAX.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Далее повторите эту же процедуру с функцией приготовления на полном гриле  и в режиме конвекции  в течение примерно 5-10 минут.



После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, в который можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.

Первое приготовление пищи на стеклокерамической варочной панели

Перед первым приготовлением пищи поверхность варочной панели следует протереть для удаления остатков производственных материалов.



Протирайте стеклокерамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства, затем протрите насухо.

Первый нагрев



При первом включении варочной панели:

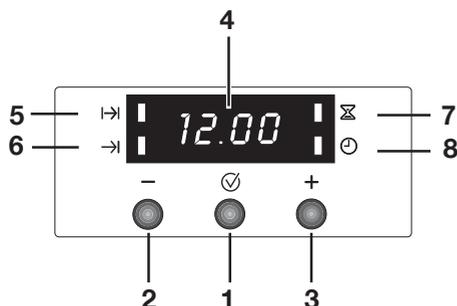
1. поставьте на каждую зону нагрева кастрюлю с водой;
2. включите зоны нагрева, установив на них максимальную температуру, примерно на 10 минут - так, чтобы вода в кастрюлях закипела;
3. откройте окно для обеспечения вентиляции кухни;
4. затем дайте зонам нагрева остыть.



В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно нормальное явление, вызванное выгоранием производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте зонам нагрева остыть, затем протрите их мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Электронный программатор



1. Кнопка выбора режима ✓
2. Клавиша уменьшения “—”
3. Клавиша увеличения “+”
4. Дисплей
5. Контрольный индикатор “Продолжительность приготовления” |→|
6. Контрольный индикатор “Окончание приготовления” →|
7. Контрольный индикатор “Таймер” ⌚
8. Контрольный индикатор “Время суток” ⌚

i Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток.

Однако духовой шкаф можно эксплуатировать и без задания какой-либо программы.

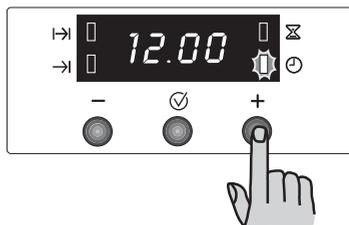
i В случае сбоя электропитания все заданные параметры (время суток, программные установки или параметры работающей программы) отменяются. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Установка времени суток ⌚

При включении питания или после сбоя электропитания на дисплее ⌚ начинает мигать.

Установка текущего времени суток:

1. Нажмите кнопку “+” или же “—”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд; индикатор времени суток ⌚ погаснет и на дисплее появится заданное время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.



Регулирование показаний времени суток:

1. Нажимайте кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать функцию “Время суток”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.
Новую установку времени суток можно произвести только в том случае, если ни один из автоматических режимов (“Продолжительность приготовления”  или “Окончание приготовления”) не был задан.

Режим “Продолжительность приготовления”

Данная функция обеспечивает автоматическое выключение по истечении запрограммированного времени приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать продолжительность приготовления продукта:

1. Нажмите кнопку “+” или же “—”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор “Продолжительность приготовления”  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.
3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переверните переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена заданной продолжительности приготовления продукта:

1. Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится время, остающееся до окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Режим “Окончание приготовления”

С помощью этого режима вы можете устанавливать автоматическое выключение духового шкафа при наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите кнопку  несколько раз подряд и выберите режим “Окончание приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать время окончания приготовления продукта:

1. Нажмите кнопку “+” или же “—”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор “Окончание приготовления”  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена заданного времени окончания приготовления продукта:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Окончание приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не отобразится текущее время суток. Программатор выдаст звуковой сигнал и индикатор погаснет.

Использование режимов “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” совместно

Функции “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” можно использовать одновременно в тех случаях, когда необходимо задать режим автоматического включения и выключения духового шкафа в процессе работы.

1. В режиме “Продолжительность приготовления”  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте нужную продолжительность приготовления продукта.

Затем нажмите кнопку : заданное время приготовления отобразится на дисплее.

2. В режиме “Время окончания приготовления” →  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте время окончания приготовления продукта.

Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится текущее время суток. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.

“Режим “Таймер”

По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но работающий духовой шкаф после этого не выключится.

Установка таймера:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать.
2. Затем нажимайте кнопку “+” или же “—” (максимальные значения: 2 часа, 30 минут).
3. После установки параметров подождите 5 секунд: индикатор “Таймер”  загорится.
4. По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать и сработает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

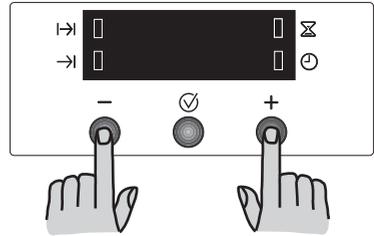
Отмена установки таймера:

1. Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать и на дисплее отобразится оставшееся время.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Как отключить дисплей

1. Нажмите одновременно две клавиши программатора и держите их нажатыми в течение примерно 5 секунд. Дисплей отключится.
2. Для включения дисплея нажмите любую клавишу.

Дисплей можно выключить только в том случае, если не заданы никакие другие режимы.



Эксплуатация духового шкафа

 **Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.**

Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не давайте** ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

 Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток.

Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо правильно устанавливать принадлежности в духовой шкаф.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

 **Внимание!** - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа.

 Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. при в случае их перегрева возможно возгорание. По той же причине, кладя продукты в духовой шкаф и вынимая их из него, следите за тем, чтобы жир или масло не попадали на дно духового шкафа. Если такое все же произойдет, тщательно вычистите духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.

Телескопические направляющие

Внимание: телескопические направляющие и другие компоненты принадлежностей **сильно нагреваются!** Используйте кухонные тряпки и прочие средства защиты!

Духовой шкаф оснащен навесными опорными решетками с телескопическими направляющими на 2 уровнях.

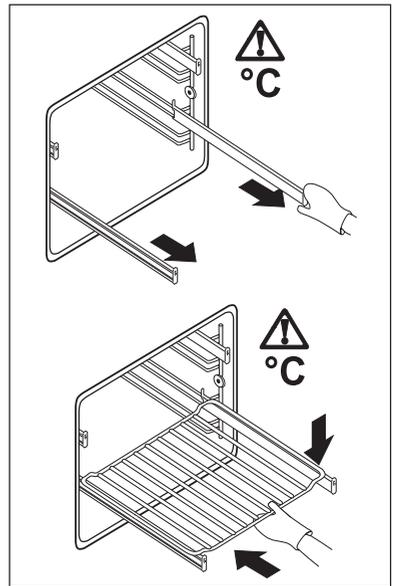
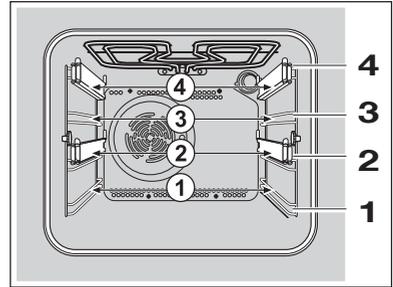
- Прежде, чем вставить решетку, противень или жировой поддон, сначала вытяните телескопические направляющие на одном из уровней духового шкафа.
- Установите на вытянутые направляющие решетку, противень или жировой поддон и задвиньте их до упора в духовой шкаф.

Дверцу духового шкафа закрывайте только в том случае, если телескопические направляющие полностью задвинуты в камеру.

Конденсация и пар

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

⚠ Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его



окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стеклянную дверцу духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.



Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 230°C.
- Посуду ни в коем случае нельзя ставить прямо у решетки вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

- А** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и поджаривание низа продуктов.
- В** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противоположным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и поджаривание низа продуктов.

Советы и рекомендации по использованию духового шкафа

i Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на решетку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Это предотвратит попадание расплавленного жира на дно духового шкафа.

Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (в пределах между 150°C и 175°C) Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200°C до 230°C) в течение непродолжительного времени.

i Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (в пределах между 150°C и 200°C).

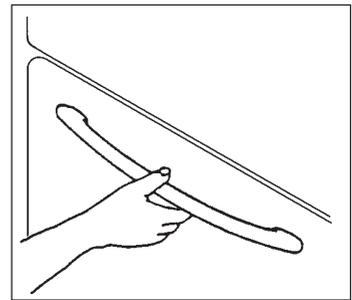
Перед выпечкой рекомендуется выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. После начала приготовления держите дверцу духового шкафа закрытой в течение всего времени приготовления и контролируйте его результаты через стекло дверцы.

i Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на полку, предварительно полив небольшим количеством растительного масла.

При использовании режима “Гриль” тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому Вам следует устанавливать решетку на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого мяса или рыбы.

Всегда помните о том, что необходимо установить на более низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды.



Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Таблица приготовления



Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Традиционное приготовление и приготовление в режиме конвекции

| Вес (г) | Блюдо | Традиционное приготовление | | Приготовление в режиме конвекции | | Время приготовления минут | Примечания |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|-------------|----------------------------------|-------------|------------------------------|--|
| | | Уровень 4 3 2 1 | темп. °C | Уровень 4 3 2 1 | темп. °C | | |
| | ПИРОГИ | | | | | | |
| | Изделия из взбитого теста | 2 | 170 | 2 | 160 | 45 ~ 60 | В форме для выпечки на решетке |
| | Изделия из песочного теста | 2 | 170 | 2 (1 и 3)* | 160 | 20 ~ 30 | В форме для выпечки на решетке |
| | Сырный пирог | 1 | 160 | 2 | 150 | 60 ~ 80 | В форме для выпечки на решетке |
| | Яблочный пирог | 1 | 180 | 2 (1 и 3)* | 170 | 40 ~ 60 | В форме для выпечки |
| | Штрудель | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 ~ 80 | В форме для выпечки на решетке |
| | Торт с джемом | 2 | 175 | 2 (1 и 3)* | 160 | 30 ~ 40 | В форме для выпечки на решетке |
| | Фруктовый пирог | 1 | 175 | 1 | 160 | 45 ~ 60 | В форме для выпечки |
| | Бисквитный торт | 1 | 175 | 2 | 160 | 30 ~ 40 | В форме для выпечки на решетке |
| | Рождественский торт | 1 | 170 | 1 | 160 | 40 ~ 60 | В форме для выпечки на решетке |
| | Сливовый торт | 1 | 170 | 1 | 160 | 50 ~ 60 | В форме для выпечки на решетке |
| | КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ | | | | | | |
| | Небольшие торты | 2 | 170 | 2 (1 и 3)* | 160 | 25 ~ 35 | На противне для выпечки |
| | Бисквиты | 3 | 190 | 3 | 170 | 15 ~ 25 | На противне для выпечки |
| | Безе | 2 | 100 | 2 | 100 | 90 ~ 120 | На противне для выпечки |
| | Сдобные булочки | 2 | 190 | 2 | 180 | 12 ~ 20 | На противне для выпечки |
| | Выпечка: Пирожные с кремом | 2 | 200 | 2 (1 и 3)* | 190 | 15 ~ 25 | На противне для выпечки |
| | ХЛЕБ И ПИЦЦА | | | | | | |
| 1000 | Белый хлеб | 1 | 190 | 2 | 180 | 40 ~ 60 | 2 штуки на противне для выпечки |
| 500 | Ржаной хлеб | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 ~ 45 | В сковородке на решетке |
| 500 | Булочки | 2 | 200 | 2 | 175 | 20 ~ 35 | 6-8 шт. на противне для выпечки |
| 250 | Пицца | 1 | 200 | 2 (1 и 3)* | 190 | 15 ~ 30 | На противне для выпечки или на решетке |
| | ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ | | | | | | |
| | Пирог с пастой | 2 | 200 | 2 (1 и 3)* | 175 | 40 ~ 50 | В форме на решетке |
| | Пирог с овощами | 2 | 200 | 2 (1 и 3)* | 175 | 45 ~ 60 | В форме на решетке |
| | Пирог с начинкой | 1 | 200 | 2 (1 и 3)* | 180 | 35 ~ 45 | В форме на решетке |
| | Лазанья | 2 | 180 | 2 | 160 | 45 ~ 65 | В форме на решетке |
| | Канеллони | 2 | 200 | 2 | 175 | 40 ~ 55 | В форме на решетке |
| | МЯСО | | | | | | |
| 1000 | Говядина | 2 | 190 | 2 | 175 | 50 ~ 70 | На решетке или противне |
| 1200 | Свинина | 2 | 180 | 2 | 175 | 100 ~ 130 | На решетке или противне |
| 1000 | Телятина | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 ~ 120 | На решетке или противне |
| 1500 | Английский ростбиф | | | | | | |
| 1500 | слабо прожаренный | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 ~ 60 | На решетке или противне |
| 1500 | умеренно прожаренный | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 ~ 70 | На решетке или противне |
| 1500 | хорошо прожаренный | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 ~ 80 | На решетке или противне |
| 2000 | Свинья лопатка | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 ~ 150 | На противне |
| 1200 | Свинья рулька | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 ~ 120 | 2 шт. На противне |
| 1200 | Баранина | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 ~ 130 | Нога - на противне |
| 1000 | Курица | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 ~ 80 | Целиком на противне |
| 4000 | Индейка | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 ~ 240 | Целиком на противне |
| 1500 | Утка | 2 | 175 | 2 | 160 | 120 ~ 150 | Целиком на противне |
| 3000 | Гусь | 2 | 175 | 2 | 160 | 150 ~ 200 | Целиком на противне |
| 1200 | Кролик | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 ~ 80 | Нарезанный на кусочки |
| 1500 | Заяц | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 ~ 200 | Разрезанный на куски |
| 800 | Фазан | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 ~ 120 | Целиком |
| | РЫБА | | | | | | |
| 1200 | Форель/Морской окунь | 2 | 190 | 2 (1 и 3)* | 175 | 30 ~ 40 | 3-4 штуки |
| 1500 | Тунец/Лосось | 2 | 190 | 2 (1 и 3)* | 175 | 25 ~ 35 | 4-6 кусков филе |

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять их местами в последние 5-10 минут приготовления, чтобы придать блюдам более равномерный цвет.

i Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.

i **Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.**

Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Таблицы приготовления - Приготовление на гриле -

| БЛЮДО | Количество | | Уровень  | Темп. °C | Время приготовления (минут)  | |
|------------------------------|------------|------|--|-------------|--|----------------|
| | Штук | Вес | | | Верхняя сторона | Нижняя сторона |
| Говяжье филе | 4 | 800 | 3 | MAX | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Бифштексы | 4 | 600 | 3 | MAX | 10 ~ 12 | 6 ~ 8 |
| Сосиски | 8 | — | 3 | MAX | 12 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Свинные отбивные | 4 | 600 | 3 | MAX | 12 ~ 16 | 12 - 14 |
| Курица (разрезанная пополам) | 2 | 1000 | 3 | MAX | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 |
| Кебаб | 4 | — | 3 | MAX | 10 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Куриная грудка | 4 | 400 | 3 | MAX | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Гамбургеры | 6 | 600 | 3 | MAX | 10 ~ 15 | 8 ~ 10 |
| Рыба (филе) | 4 | 400 | 3 | MAX | 12 ~ 14 | 10 ~ 12 |
| Сэндвичи | 4-6 | — | 3 | MAX | 3 ~ 7 | — |
| Тосты | 4-6 | — | 3 | MAX | 2 ~ 4 | 2 ~ 3 |

Таблицы приготовления - Пицца

| Вес (г) | БЛЮДО | Количество | | Время приготовления  (минут) | ПРИМЕЧАНИЯ |
|---------|-----------------|--|-------------|---|---|
| | | Уровень  | Темп. °C | | |
| 700 | Большая пицца | 1 | 200 | 15 ~ 25 | на противне для выпечки |
| 500 | Маленькая пицца | 1 | 200 | 10 ~ 20 | на противне для выпечки или на решетке |
| 500 | Низкий пирог | 1 | 200 | 15 ~ 25 | на противне для выпечки |

Чистка стеклокерамической панели



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны ОТСОЕДИНИТЬ ее от сети электропитания.



Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что варочная панель остыла.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные средства, например, спреи для чистки духовок, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, чистящие порошки или губки с абразивным эффектом.

Специальные чистящие средства и скребки для чистки стеклокерамических панелей можно приобрести в авторизованном сервисном центре или хозяйственном магазине.

Особые проблемы

| | |
|---|--|
| Если химическое чистящее средство не дает результатов | Проверьте, не лучше ли будет использовать скребок. |
| • при появлении темных пятен | Если ни скребок, ни специальное чистящее средство для стеклокерамических варочных панелей не помогают, это означает, что поверхность Вашей варочной панели, возможно, была повреждена вследствие использования неподходящих химических средств или посуды с царапающим дном. Это никак не повлияет на эффективность работы Вашей стеклокерамической варочной панели. |
| • при появлении обесцвеченных пятен | Это результат использования посуды с неподходящим дном или несоответствующих на зонах нагрева чистящих средств. Обесцвеченные пятна могут быть удалены только с большим трудом с помощью специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей. |
| • при образовании царапин на поверхности панели | Они, скорее всего, вызваны острым или же расплавившимся предметом; удалить их невозможно. Это никак не повлияет на эффективность работы Вашей стеклокерамической варочной панели. |

Чистка после каждого приготовления пищи

Незначительные, непригоревшие загрязнения можно удалить влажной тряпкой. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью скребка. Затем нужно протереть варочную панель влажной тряпкой, смоченной в растворе специального моющего средства для стеклокерамических панелей.

Удаление пятен

Незначительные металлические пятна (остатки алюминия) могут быть удалены с зоны нагрева после того, как она остынет, с помощью специального чистящего средства для стеклокерамических панелей.

Сахаросодержащие жидкости и остатки пищи с большим содержанием сахара следует немедленно удалять с помощью скребка. Если не удалить их сразу, они могут привести к непоправимым повреждениям стеклокерамической поверхности. После того, как поверхность стеклокерамической панели остынет, протрите ее влажной тряпкой, смоченной в растворе специального чистящего средства для таких панелей.

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки стеклокерамических варочных панелей убедитесь, что они рекомендованы изготовителем для этой цели.

Не наносите никакие чистящие средства на еще не остывшие зоны нагрева. Перед тем, как снова использовать зоны нагрева, убедитесь, что с них удалены все остатки пищи.

Чистка духового шкафа



Перед выполнением каждой операции отсоединяйте плиту от сети электропитания.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.



Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей

- Пропитанных губок, неподходящих для чистки посуды с антипригарным покрытием
- Губок Brillo/Ajax или металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов.

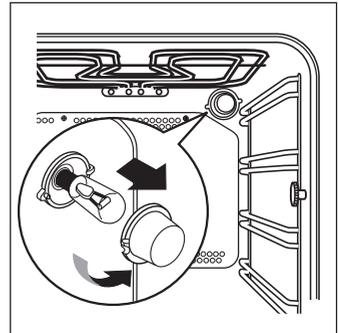
Замена лампочки освещения духового шкафа

⚠ Отключите плиту от сети электропитания.

В случае необходимости замены лампочки следует использовать лампочку со следующими параметрами: электрическая мощность: 15 Вт/25 Вт; напряжение: 230 В (50 Гц); устойчивость к температурам до 300°C; тип цоколя: E14. Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

👉 Замена лампочки:

1. Убедитесь, что плита отсоединена от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите плиту в сеть.



Камера духового шкафа

Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, когда она еще не остыла.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако,

периодически требуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Дверца духового шкафа и ее прокладка

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее.

➔ Действуйте следующим образом:

- 1) полностью откройте дверь духового шкафа;
2. найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (см. рис. 1);
3. разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рисунок 2);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (см. рис.3);
5. осторожно выньте дверцу, потянув на себя (см. рис. 3);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность;

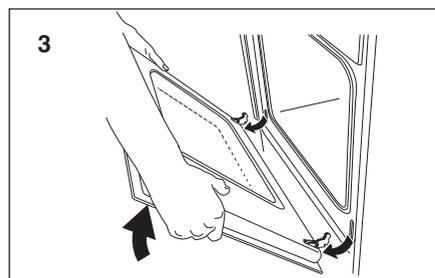
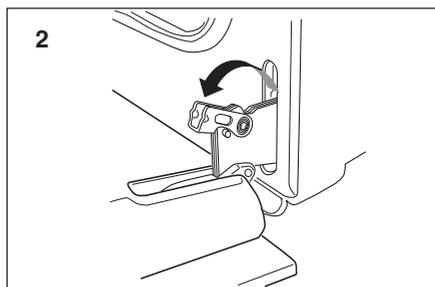
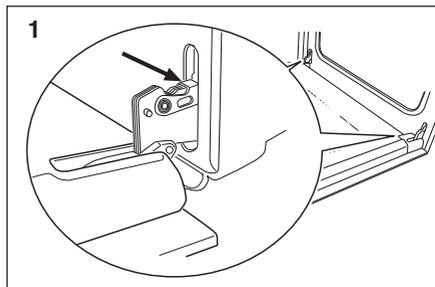
Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплой воде. Никогда не используйте жесткие абразивные средства.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его



следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем протереть ее мягкой тряпкой.

Никогда не используйте стальные губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Правильность работы духового шкафа обеспечивается прокладкой, проложенной вдоль краев его камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этой прокладки. При необходимости мойте ее неабразивным моющим средством.
- При обнаружении **повреждений** прокладки обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до его замены или ремонта.

Телескопические направляющие

⚠ Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.

Для целей чистки можно полностью демонтировать навесные опорные решетки с телескопическими направляющими.

Демонтаж

Удерживая опорную решетку на стенке духового шкафа, вывинтите расположенную впереди рифленую гайку. Снимите опорную решетку, приподняв ее сзади. Такие же действия выполните и с опорной решеткой на другой стенке духового шкафа (рисунки 4 и 5).

Чистка

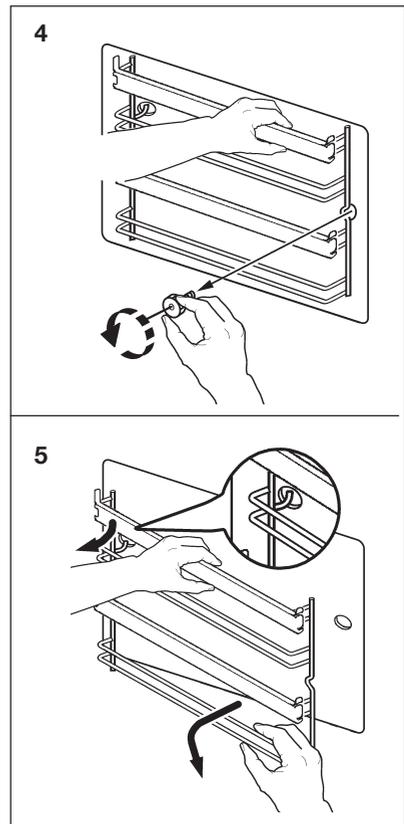
Для **наружной очистки** обеих опорных решеток с телескопическими направляющими используйте обычные чистящие средства.

Важное примечание: телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине!

Внимание: ролики нельзя смазывать маслом!

Установка

После проведения чистки сухие опорные решетки сначала вставьте в отверстие с помощью крючка, а потом закрепите их впереди рифленой гайкой.



Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

ВНИМАНИЕ: Если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если прибор находится на гарантии.

| НЕИСПРАВНОСТЬ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Плита не работает. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что плита включена в сеть и что в розетке имеется напряжение. ◆ Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель. ◆ Проверьте, установлены ли ручки управления в нужные положения. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Стеклокерамическая панель не обеспечивает удовлетворительные результаты приготовления | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, соответствуют ли размеры посуды диаметру зоны нагрева. ◆ Проверьте, имеет ли посуда плоское дно. ◆ Проверьте соответствие сделанных установок типу приготовления. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, выбран ли режим приготовления ◆ Убедитесь, что дверца духового шкафа полностью закрыта. ◆ Проверьте включен ли рубильник в помещении и имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа. ◆ Проверьте лампочку освещения духового шкафа и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки освещения духового шкафа”). |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Эксплуатация духового шкафа” ◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор духового шкафа сильно шумит. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Дисплей показывает “12.00” | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Установите текущее время суток (см. раздел “Установка времени суток”). |

Если после проведения проверок, описанных в этом разделе, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Указания для установщика

Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты

| | |
|----------------------|--------|
| Высота | 850 мм |
| Глубина | 600 мм |
| Ширина | 600 мм |
| Объем духового шкафа | 53 л |

Стеклокерамическая варочная панель

Передняя левая зона нагрева
2200 Вт / диам. 210 мм -120 мм

Задняя левая зона нагрева
1200 Вт / диам.145 мм

Задняя правая зона нагрева
1700 Вт / диам.180 мм-110 мм

Передняя правая зона нагрева
1200 Вт / диам.145 мм

**Полная мощность (варочная панель)
6300 Вт**

Духовой шкаф

Нагревательные элементы
духового шкафа 1800 Вт

Нижний нагревательный элемент
1000 Вт

Верхний нагревательный элемент
800 Вт

Внутренний элемент гриля 1650 Вт

Полный элемент гриля 2450 Вт

Элементы режима
“Приготовление пиццы” 2675 Вт

Конвекционный вентилятор 25 Вт

Лампочка освещения
духового шкафа 25 Вт

Полная мощность (духовой шкаф)2700 Вт

**Полная мощность плиты (духового
шкафа и варочной панели) 9000 Вт**

Напряжение питания (50 Гц)
230 В / 400 В 3N~

Установка

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста и их задачей является помочь ему произвести установку плиты в соответствии с действующими нормами.

При выполнении каких-либо операций, требующих отсоединения плиты от электропитания, следует действовать с максимальной осторожностью.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ЯВИВШИЙСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ

Требования к установке

Установка и техобслуживание плиты должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, вызванные плохим заземлением или его отсутствием.

Размещение

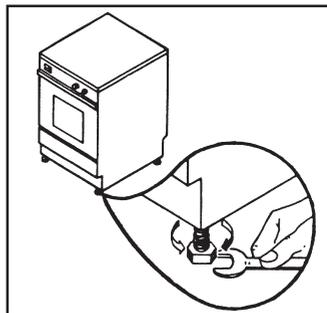
Плита предназначена для установки между двумя предметами мебели, высота которых не превышает высоту рабочей поверхности варочной панели.



Плиту нельзя устанавливать на подставке.

Выравнивание по высоте

В углах основания плиты имеются регулируемые ножки. Регулируя высоту этих ножек, можно подогнать высоту плиты к высоте стоящей рядом мебели и обеспечить горизонтальность варочной поверхности так, чтобы масло и жидкость равномерно растекались по дну посуды.



Электрическое подключение

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- Сетевой предохранитель и домашняя электропроводка соответствуют полной электрической мощности плиты (см. табличку с техническими данными).
- Электропроводка в Вашей квартире имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- К сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки духового шкафа.

Плита поставляется без сетевого шнура, поэтому Вам следует подсоединить к ней сетевой шнур со стандартной вилкой, соответствующей полной электрической нагрузке, указанной на табличке с техническими данными.

Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью следует установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам.

Этот размыкатель не должен прерывать желто-зеленый провод заземления, длина которого должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °C превышающей комнатную температуру.

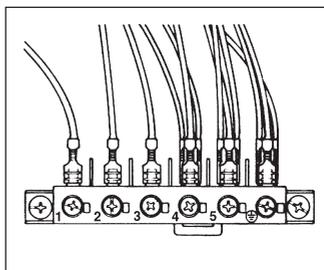
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

В качестве сетевого шнура должен использоваться специальный кабель соответствующего сечения, который Вы можете приобрести в сервисном центре.

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)



Замена сетевого шнура должна производиться исключительно специалистами и авторизованного сервисного центра или лицами, имеющими аналогичные полномочия, при соблюдении действующих норм и правил.

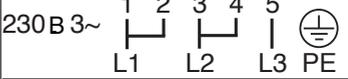
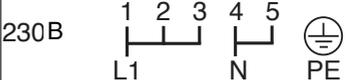
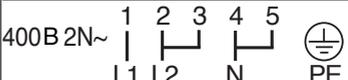
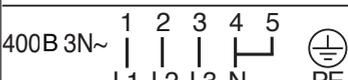


Подсоединение к клеммной колодке

Плита оснащена легко доступной 6-полюсной клеммной колодкой, перемычки на которой уже установлены таким образом, который соответствует подключению к трехфазной сети электропитания напряжением 400 В с нулевым проводом. При наличии другого напряжения сети перемычки на клеммной колодке должны быть установлены так, как показано на рисунке.

Провод заземления должен быть подключен к клемме .

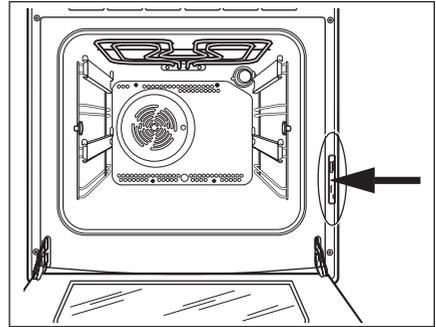
После подсоединения сетевого шнура к клеммной колодке закрепите его хомутом.

| | | |
|-----------|--|--|
| 230 В 3~ |  | Сечение проводов (миним.) 4 x 1,5 мм ² |
| 230 В |  | Сечение проводов (миним.) 3 x 2,5 мм ² |
| 400 В 2N~ |  | Сечение проводов (миним.) 4 x 2,5 мм ² |
| 400 В 3N~ |  | Сечение проводов (миним.) 5 x 1,5 мм ² |

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в разделе “Возможные неисправности”, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**) приведенные на табличке технических данных. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. рисунок) Сервис и запчасти

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей



Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com

|  |  |  |
|---|---|--|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

| - | ES | DA | DE | EL | EN | FR | IT | NL | PT | SV | FI | Electrolux |
|--|---|--|---------------------------------|---|--------------------------------------|---|--|---|---|---------------------------------------|--|----------------------|
| 1 | Fabricante | Mærke | Hersteller | Προμηθευτής | Manufacturer | Fabricant | Costruttore | Fabrikant | Fabricante | Leverantör | Tavarantoimittaja | Electrolux |
| 2 | Modelo | Model | Modell | Μοντέλο | Model | Modèle | Modello | Model | Modelo | Modell | Malli | ΕΚΣ603505 |
| 3 | Clase de eficiencia energética | Relativt energiforbrug | Energieeffizienzklasse | Τύπος ενεργειακής απόδοσης | Energy efficiency class | Classement selon son efficacité énergétique | Classe di efficienza energetica | Energie-efficiëntieklasse | Classe de eficiência energética | Energieeffektivitetsklass | Energiatehokkuusluokka | |
| 4 | - Calentamiento convencional | - Traditionel opvarmning | - Konventionelle Beheizung | - Συμβατική θέρμανση | - Conventional | - Convective naturelle | - Convezione naturale | - Conventioneel | - Conveção forçada de ar | - Convección forçada de ar | - Konventionell värmning | - Ylä-alalämpö |
| 5 | - Calentamiento forzado | - Varmiluft | - Umluft | - Με εκκλωστήρα θερμότητας | - Forced air convection | - Convection forcée | - Convezione forzata | - Geforceerde luchtconvecctie | - Conveção forçada de ar | - Värmning med varmluft | - Kiertolima | |
| 6 | Consumo de energía convencional | Energiforbrug | Energieverbrauch | Κατανάλωση ενέργειας | Energy consumption | Consommation d'énergie | Consumo di energia | Energieverbruik | Consumo de energia | Energiförbrukning | Energiankäytös | 0,79 кВт ч |
| 7 | - Convección forzada | - Varmiluft | - Umluft | - Με εκκλωστήρα θερμότητας | - Forced air convection | - Convection forcée | - Convezione forzata | - Geforceerde luchtconvecctie | - Conveção forçada de ar | - Värmning med varmluft | - Kiertolima | 0,78 кВт ч |
| 8 | - Vapor | - Damp | - Dampf | - Ατμός | - Steam | - Vapeur | - Vapore | - Stoom | - Vapor | - Ånga | - Höyry | |
| 9 | Volumen neto (litros) | Netto-volumen (liter) | Netto-volumen (Liter) | Επιτρεπόμενος όγκος (λίτρα) | Usable volume (litres) | Volumé utile (litres) | Volume utile (litri) | Netto volume (liter) | Volume útil (litros) | Användbar volym (liter) | Käyttötilavuus (litraa) | 53 |
| 10 | • Tipo: - Pequeño - Medio - Grande | • Type: - Lille - Mellemstort - Stort | • Typ: - Klein - Mittel - Groß | • Τύπος: - Μικρός - Μεσάριος - Μεγάλος | • Size: - Small - Medium - Large | • Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume | • Tipo: - Piccolo - Medio - Grande | • Type: - Klein - Medio - Groot | • Tipo: - pequeno - médio - grande | • Storlek: - Liten - Medelstor - Stor | • Kokko: - Pieni - Keskipikoinen - Suuri | |
| 11 | Tiempo de cocción con carga normal: | Tilberedningstid ved standardbelastning: | Kochzeit bei Standardbelastung: | Χρόνος για να ψηφουν τυποποιημένου φορτίου: | Time to cook standard load: | Temps de cuisson en charge normale: | Tempo necessario per cottura carico normale: | Bereidings-tijd bij standaardbelasting: | Tempo de cozadura da carga-padrão: | Tilagningstid för en standardlast: | Paistoaika vakioormalla: | 43 MIN. |
| 12 | Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño | Arealen af den største bageplade | Größe des größten Backblechs | Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκπορεύσεται | The area of the largest baking sheet | Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie | Superficie del piano di cottura più grande | Oppervlakte van de grootste bakplaat | Área da superfície da maior placa de pastelaria | Ytan för den största bakplåten | Suurimman leivinpellin ala | 1130 cm ² |
| 13 | Ruido [dB (A) re 1 pW] | Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj) | Geräusch (dB (A) re 1 pW) | Σόρυθος [dB (A) ανά 1 pW] | Noise (dB (A) re 1 pW) | Bruit [dB (A) re 1 pW] | Rumore [dB (A) re 1 pW] | Geluidsniveau dB (A) re 1 pW | Nível de ruído dB (A) re 1 pW | Bullernivå dB (A) | Ääni (dB (A) re 1 pW) | |
| <p>• Más eficiente / Bassi consumi / Efficient / Niedriger Verbrauch / Tavo säästävä / More efficient / Vähän kuluttava</p> <p>• Menos eficiente / Alto consumo / Inefficient / Hoher Verbrauch / Suuri energiokulutus / Less efficient / Pajon kuluttava</p> <p>• •••• 12 l < Volumen neto / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus < 35 l</p> <p>••••• 35 l < Volumen neto / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus < 65 l</p> <p>••••• 65 l < Volumen neto / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus / Netto volume / Volume útil / Användbar volym / Käyttötilavuus</p> | | | | | | | | | | | | |



www.electrolux.com

www.electrolux.ru