



Инструкция по  
эксплуатации

Плита со стеклокерамической варочной панелью

ЕКC601503

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## Содержание

Сведения по технике безопасности	Полезные советы	9	
2	Уход и чистка	16	
Описание изделия	4	Что делать, если ...	19
Принадлежности	5	Технические данные	20
Инструкции по эксплуатации	6	Установка	21
Перед первым использованием	8		



Право на изменения сохраняется



## Сведения по технике безопасности

**ВАЖНО! НЕОБХОДИМО** внимательно ознакомиться с этими предупреждениями, прежде чем приступать к установке и эксплуатации прибора. Если Вам потребуется помощь, обращайтесь в наш сервисный центр.

### Установка

- Работы по установке должны выполняться компетентными квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- В случае, если для установки прибора требуются какие-либо модификации домашней электросети, эти работы должны выполняться только компетентными специалистами.
- Проверьте свой прибор на наличие возможных повреждений, вызванных транспортировкой. Никогда не подключайте поврежденный прибор. Если Ваш прибор поврежден, обратитесь к своему поставщику.
- Изменение или попытка изменения характеристик этого прибора сопряжены с опасностью.
- Не устанавливайте прибор вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, кухонных полотенец и т.д.).
- Этот прибор тяжелый. Будьте осторожны при его перемещении.
- Этот прибор нельзя устанавливать на подставке.
- Прежде чем приступать к эксплуатации прибора, удалите весь упаковочный материал.

- Некоторые детали защищены ударопрочной полиэтиленовой пленкой. Обязательно удалите эту полиэтиленовую пленку перед началом эксплуатации прибора и протрите все соответствующие детали мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с небольшим добавлением жидкого моющего средства.
- Убедитесь, что параметры электрической сети и газовой магистрали у Вас дома соответствуют значениям, указанным на табличке технических данных, размещенной вблизи патрубка подачи газа на плите.

### Безопасность детей

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с прибором или рядом с ним.
- Во время работы прибор нагревается. Детей не следует подпускать к прибору, пока он не остынет.
- Дети также могут травмироваться, опрокинув с прибора сковороду или кастрюлю.

## При эксплуатации

- Данная плита предназначена для приготовления пищи только в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в месте установки плиты. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Плита должна быть установлена и подсоединена в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование плиты для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте непрерывный приток воздуха с помощью вентиляционных отверстий, за состоянием которых необходимо постоянно следить, или посредством установки вытяжки с приточным воздуховодом.
- При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вытяжного вентилятора.
- В моделях, оборудованных крышкой, назначением этой крышки является предотвращение попадания пыли на поверхность (в закрытом состоянии) и улавливание брызг жира (в открытом состоянии). **Не используйте крышку в других целях.**
- Всегда протирайте крышку перед тем, как закрыть прибор.
- Дайте конфоркам остыть, перед тем как закрыть крышку.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Если прибор не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении.
- Во время работы духовой шкаф 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 прибора.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели. Если такая посуда опрокинется или из нее прольется жидкость, это может стать причиной несчастного случая.
- 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.
- Никогда не ставьте пластиковую посуду в духовой шкаф или на конфорки варочной панели. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Тепло может воздействовать на скоропортящиеся пищевые продукты, предметы из пластмассы и аэрозоли, поэтому не следует хранить их над прибором.
- Во время приготовления пищи при интенсивном и длительном использовании духового шкафа ящик для хранения принадлежностей может нагреваться, следовательно, легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные перчатки, полотенца, полиэтиленовые фартуки и т.д. хранить в нем не следует.

- Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящика, если духовой шкаф включен или еще не остыл.
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорную посуду. **Не кладите туда легковоспламеняющиеся 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.
- При утилизации старого прибора выведите его из строя, обрезав сетевой шнур.
- Символ  на изделии или его упаковке означает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. Более подробную информацию о повторной переработке данного изделия Вы можете получить у местных властей, в организации по утилизации отходов, а также в магазине, в котором Вы приобрели машину.

### Техническое обслуживание

Ремонт и техобслуживание данного прибора должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.

### Вопросы защиты окружающей среды

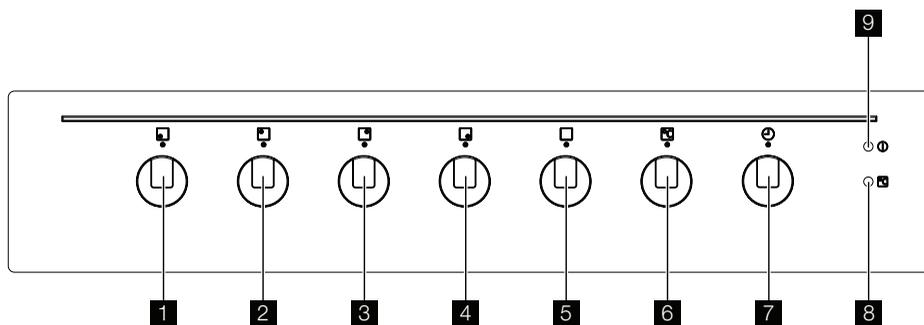
- После установки прибора утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.

**ВАЖНО!** Храните данное руководство, чтобы к нему можно было обращаться и в будущем, а также обеспечьте его передачу любому новому владельцу.

**ВАЖНО!** Данное руководство действительно только для стран, обозначенных символами на обложке настоящего буклета.

## Описание изделия

### Панель управления



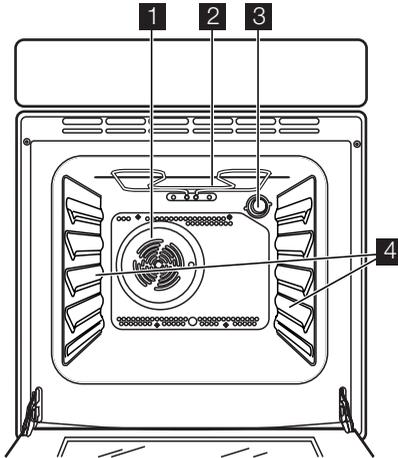
**1** Передняя левая конфорка

**2** Задняя левая конфорка

- 3 Задняя правая конфорка
- 4 Передняя правая конфорка
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Ручка управления термостатом духового шкафа

- 7 Ручка управления таймером
- 8 Индикатор термостата
- 9 Общая индикаторная лампочка

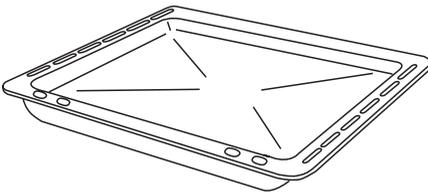
### Камера духового шкафа



- 1 Вентилятор духового шкафа
- 2 Нагревательный элемент гриля
- 3 Лампочка освещения духового шкафа
- 4 Направляющие духового шкафа

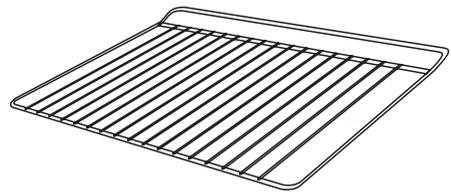
## Принадлежности

### Поддон



При приготовлении в нем пищи он используется для сбора сока. Если поддон не используется, его следует вынуть из духового шкафа.

### Полка духового шкафа



Одна или две в зависимости от модели. Все принадлежности можно хранить в ящике, расположенном под камерой духового шкафа.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления пищи ящик для хранения принадлежностей может нагреваться.

## Инструкции по эксплуатации

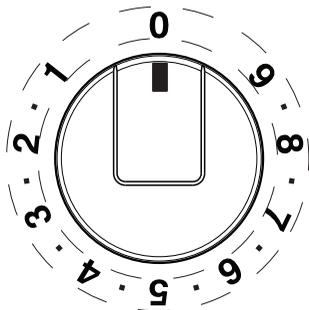
### Ручки управления на варочной панели

Ручки управления конфорками варочной панели находятся на панели управления.

Положения ручки управления пронумерованы цифрами от 0 до 9, где 0 соответствует положению ВЫКЛ, а 9 соответствует максимальной мощности нагрева.

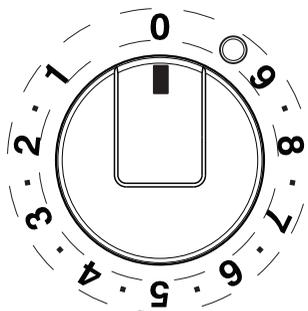
### Два типа конфорок

1. для обычной конфорки необходимо на короткий промежуток времени установить ручку управления на максимум (положение 9), чтобы ускорить разогрев, а затем переключить в требуемое положение



- i** Для включения меньшей кольцевой конфорки поверните соответствующую ей ручку управления по часовой стрелке, установив ее на нужное значение мощности нагрева.
2. ручка двухконтурной конфорки управляет двумя нагревательными элементами

- i** Для включения обоих нагревательных элементов поверните ручку управления по часовой стрелке до положения, соответствующего максимальной мощности нагрева (положение 3). Затем поверните ручку далее, почти доведя ее до положения, обозначенного символом 0. Раздается "щелчок", и включится наружная зона нагрева. После этого поверните ручку назад в положение 3 и установите ее на требуемое значение мощности нагрева.



- !** **ВНИМАНИЕ!** После включения двухконтурной конфорки оба нагревательных элемента будут работать одновременно, обеспечивая более высокую мощность, чем обычная конфорка.

Обычные конфорки находятся сзади слева, сзади справа и спереди справа. Двухконтурная конфорка размещена спереди слева.

### Индикаторы остаточного тепла

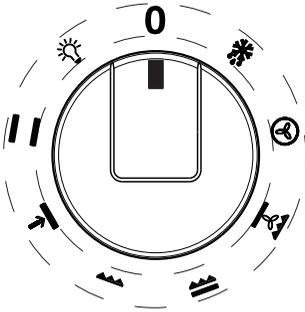
Варочная панель оснащена четырьмя индикаторами остаточного тепла, по одному для каждой конфорки. Соответствующий индикатор светится до тех пор, пока температура не упадет ниже 30 °С, даже после того, как конфорка выключена.

- i** Когда конфорка включена, может быть слышно короткое гудение. Это вполне нормально и никак не влияет на работу варочной панели.

### Режимы духового шкафа

С помощью ручки управления режимами духового шкафа можно устанавливать необходимый режим приготовления в духовом шкафу.

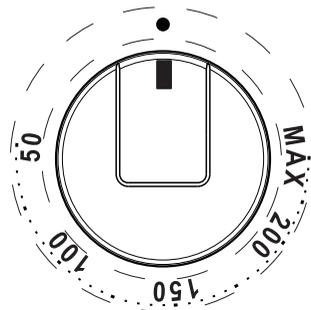
Для выбора режима духового шкафа поверните ручку управления режимами духового шкафа по часовой стрелке, установив ее в положение, обозначенное символом требуемого режима.



Режим	Значение
<b>0</b>	Духовой шкаф выключен
Лампочка освещения духового шкафа	Загорается сразу после включения духового шкафа ручкой управления и светится в течение всего времени работы духового шкафа
Традиционный режим приготовления	Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа
Нагрев снизу	Тепло поступает только снизу духового шкафа
Внутренний нагревательный элемент гриля	Может использоваться для приготовления на гриле небольшого количества продуктов
Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов
Пицца	Включены нижний нагревательный элемент и внутренний гриль, а вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога
Мощность в режиме конвекции	Позволяет одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов
Размораживание	Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов

### Ручка управления термостатом духового шкафа

Поворотом ручки термостата по часовой стрелке выберите значение от 50°C до максимального.



### Индикатор термостата $^{\circ}\text{C}$

Этот индикатор загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки управления термостатом. Он будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем он 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 это произойдет, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

### Замок от детей

Плита оснащена замком от детей, который предохраняет духовку от открывания детьми.

Замок от детей работает всегда, когда дверца духового шкафа закрыта.

### Чтобы открыть дверцу духовки:

1. Захлопните дверцу
2. Отожмите предохранительную защелку и удерживайте ее.
3. Откройте дверцу



Закройте дверцу, не нажимая на предохранительную защелку.

## Перед первым использованием

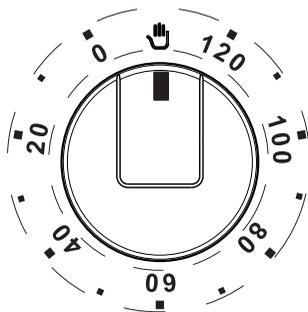
**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как приступить к эксплуатации духового

### Общая индикаторная лампочка

Общая индикаторная лампочка включается, когда ручка выбора режимов духового шкафа или ручки управления конфорками установлены не в нулевое положение.

### Таймер

Таймер сообщает об истечении установленного периода времени звуковым сигналом. Максимальное время установки таймера составляет 120 минут.



Установка таймера:

1. Выберите нужный режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа
2. Поверните ручку таймера по часовой стрелке в положение 120 минут, а затем назад на нужное время.
3. По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал, а духовой шкаф автоматически выключится. Поверните ручку таймера в положение , а переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в положение ВЫКЛ.

**i** Если вы собираетесь готовить, не указывая длительность приготовления, поверните ручку таймера в положение .

шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри,

так и снаружи прибора, включая рекламные наклейки и защитную пленку.

- i** Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

### Прогревание пустого духового шкафа

Перед вводом в эксплуатацию духовой шкаф следует прогреть без продуктов. В это время может появиться неприятный запах. Это совершенно нормальное явление.

1. Ручкой управления режимами духового шкафа выберите режим традиционного приготовления
2. Установите ручку управления термостатом в максимальное положение
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую примерно 45 минут

Эту процедуру необходимо повторить в режиме полного гриля и режиме конвекции в течение примерно 5-10 минут.

- i** 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.

### Нагревание конфорок

- i** Перед первым использованием поверхность варочной панели необходимо почистить. Удалите все следы, оставшиеся от процесса изготовления.

**ВАЖНО!** Протрите керамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства, затем протрите насухо.

1. Поставьте кастрюлю с водой на каждую конфорку.
2. Включите каждую конфорку на максимальный нагрев приблизительно на 10 мин., пока вода не закипит
3. Выключите конфорку

- i** В течение этого времени конфорка может немного дымить и быть источником неприятных запахов. Это совершенно нормальное явление.

## Полезные советы

### Эксплуатация стеклокерамической варочной панели

Стекло тугоплавкое, закаленное, выдерживает высокие температуры, холод и резкие перепады температур. Но как все стекла, оно чувствительно к ударам. Не становитесь на стеклокерамическую панель.

- !** **ВНИМАНИЕ!** При появлении царапин или трещин отключите панель от электросети, чтобы не получить удар электротоком, и вызовите специалиста из ближайшего авторизованного сервисного центра.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться,

например, пластик или алюминиевую фольгу.

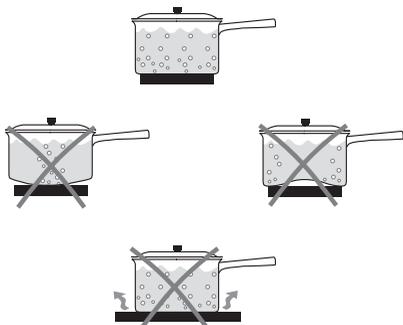
### Для экономии электроэнергии

- пользуйтесь посудой только с гладким, плоским дном
- ставьте посуду на конфорки до их включения
- по возможности накрывайте кастрюли и сковороды крышками
- выключайте конфорки за несколько минут до окончания приготовления, чтобы использовать для его завершения остаточное тепло
- используйте остаточное тепло конфорки для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов

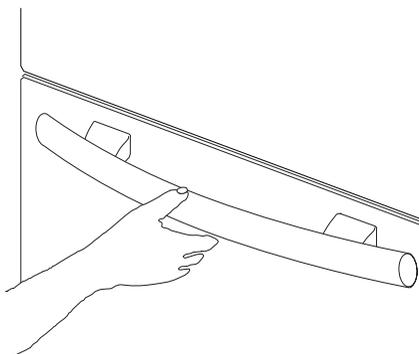
- ставьте сковороды и кастрюли по центру конфорок

### Кастрюли и сковороды

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



ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.



- i** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

**ВАЖНО!** Используйте только кухонную посуду с гладким, плоским дном.

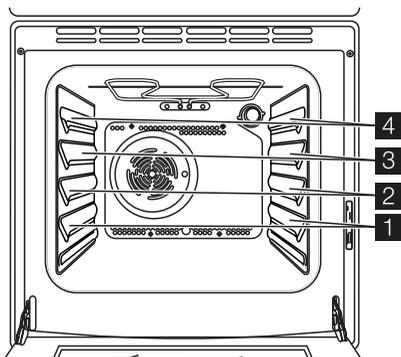
Дно должно быть чистым и сухим. Готовьте при закрытой крышке. Проверяйте, чтобы дно используемой посуды было гладким и неповрежденным. Дно с заусенцами или острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Чтобы не поцарапать и не повредить керамическую поверхность, посуду с нее следует снимать, приподнимая, а не сдвигая по поверхности. Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять белесые следы, которые удаляются с применением значительных усилий, а иногда вообще не удаляются.

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

### Эксплуатация духового шкафа

- !** **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. Не давайте

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке ниже.



- !** **ВНИМАНИЕ!** Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.
- !** **ВНИМАНИЕ!** При приготовлении в духовом шкафу или на гриле всегда оставляйте крышку плиты открытой для предотвращения ее перегрева.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не кладите никакие предметы или посуду непосредственно на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, так как это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда ставьте сковороды, жаропрочные блюда и алюминиевые противни на полку духового шкафа.

### 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 сокращается к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

**!** **ВНИМАНИЕ!** 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.

**i** 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. Реко-

мендуется вытирать конденсат после каждого использования прибора.

### Кухонная посуда

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 230 °С.
- 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 - 35 см (12 - 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 находящимся в ней продуктам.

**A** : Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

**B** : Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

### Приготовление рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на полку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить поддон 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 от 150 ° до 175 °С). Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое

внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200 °С до 230 °С) в течение непродолжительного времени.

### Выпечка

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (в пределах от 150 °С до 200 °С).

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.

### Приготовление 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 поддон на более низком уровне и налить в него немного воды.

### Время приготовления

Время приготовления варьирует в зависимости от типа приготавливаемых продук-

тов, их консистенции и количества. Рекомендуется внимательно следить за первым приготовлением и запомнить его результаты, т.к. при повторном приготовлении того же самого блюда в тех же самых условиях будут получены одинаковые результаты.

Только опыт позволит Вам внести необходимые коррективы в значения, указанные в нижеприведенных таблицах.

### Таблица приготовления - Традиционное приготовление и приготовление в режиме конвекции

В этих таблицах указаны ориентировочные значения. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличить или уменьшить температуру.

Только опыт позволит определить правильные значения, соответствующие вашим личным предпочтениям.

 Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Вес (г)	Блюдо	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	температура °С	Уровень	температура °С		
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Песочный пирог	2	170	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный сливочный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	170	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке

Вес (г)	Блюдо	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	температура °C	Уровень 	температура °C		
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	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 пирог	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
	Маленькие пирожные	2	170	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Печенье	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Сладкие булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Пирожные с кремом	2	200	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
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 форме для хлеба на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 штук на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	190	15 ~ 30	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	175	40 ~ 50	В форме для выпечки на решетке

Вес (l)	Блюдо	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	температура °C	Уровень 	температура °C		
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	175	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Киш	1	200	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	180	35 ~ 45	В форме для выпечки на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме для выпечки на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме для выпечки на решетке
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке с поддоном
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке с поддоном
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке с поддоном
1500	Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке с поддоном
1500	Английский ростбиф средне прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке с поддоном
1500	Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке с поддоном
2000	Свинная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	С кожей - в поддоне
1200	Свинная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки - в поддоне
1200	Барашек	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога - в поддоне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком - в поддоне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком - в поддоне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком - в поддоне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком - в поддоне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски

Вес (г)	Блюдо	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	темп. °C	Уровень	темп. °C		
1500	Зяец	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
1200	Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	175	30 ~ 40	3-4 целых рыбы
1500	Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3) <sup>1)</sup>	175	25 ~ 35	4-6 филе

1) Если вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках. Положения уровней решеток отсчитываются снизу вверх.

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

### Таблица приготовления - Гриль

**i** Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа.  
Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Блюдо	Количество		Уровень	Темп. °C	Время приготовления в минутах	
	Штук	Вес (г)			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	макс.	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	-	3	макс.	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	4	600	3	макс.	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	макс.	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебабы	4	-	3	макс.	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Курица (грудка)	6	600	3	макс.	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	макс.	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4 - 6	-	3	макс.	5 ~ 7	-
Тосты	4 - 6	-	3	макс.	5 ~ 7	2 ~ 3

Таблица приготовления - Пицца 

Вес (г)	Блюдо	Уровень 	темп. °C	Время приготовления  в минутах	Примечания
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	На противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	В форме для выпечки на решетке
500	Плоский пирог	1	200	15 ~ 25	На противне для выпечки

 Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличить или уменьшить температуру.

## Уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию прибора следует ОТКЛЮЧИТЬ его от сети электропитания. Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

## Чистка стеклокерамической панели

 **ВНИМАНИЕ!** По соображениям безопасности воспрещается производить чистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых под высоким давлением.

 **ВНИМАНИЕ!** Следует быть особо внимательным при приготовлении продуктов или напитков, содержащих сахар. Но если случайно подобный продукт попал на стеклокерамическую поверхность, расплавленный материал следует как можно быстрее соскрести, пока панель еще горячая, чтобы не допустить повреждения поверхности.

Лицам, производящим чистку, не следует прикасаться к стеклокерамической панели, пока она горячая! После окончания чистки все моющие средства сле-

дует удалить с поверхности варочной панели, обильно сполоснув ее чистой водой, в противном случае при последующем нагреве они могут разесть ее! Никогда не используйте агрессивные средства, например, спреи для чистки духовок или гриля, грубые чистящие порошки или средства для чистки посуды, оставляющие царапины.

Чистите стеклокерамическую панель после каждого приготовления пищи, дождавшись, пока она совсем остынет или станет чуть теплой. Этим предотвращается пригорание остатков пищи. Удаляйте накипь, пятна жира и обесцвеченные пятна на раме имеющимися в торговле специальными чистящими средствами для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.

## Чистка духового шкафа

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

После использования тщательно вычистите камеру духового шкафа, пока она еще не остыла. В этот момент легко удалить остатки жира, вытекшие из фруктов соки, частицы сахара и т.д.

Вы можете воспользоваться теплой водой с моющим средством, либо одним из специальных спреев для чистки духовых шкафов.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не направляйте спрей на матовые стальные поверхности, поскольку так можно повредить их, и всегда соблюдайте инструкции изготовителя.

Мойте принадлежности духового шкафа теплой водой с моющим средством. В случае образования нагара удаляйте его чистящим порошком с небольшим абразивным эффектом.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой. Это приведет к аккумуляции тепла, в результате чего возможно ухудшение результата приготовления, а также повреждение эмали.

### 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.

Нельзя использовать средства, содержащие отбеливатели, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или первое чистящее устройство.

### Чистка снаружи

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнитель мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых мощных средств и отбеливателей
- Пропитанных губок, не пригодных для чистки посуды с противопригарным покрытием
- Обычных 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.

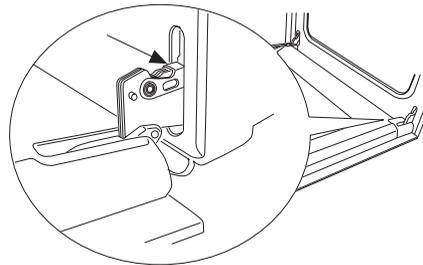
### Чистка дверцы духового шкафа

**i** Перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, рекомендуется снять ее.

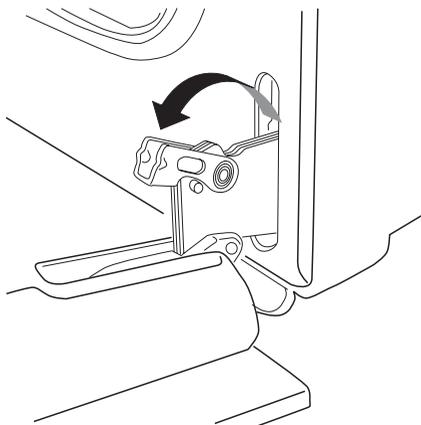
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Прежде всего, убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

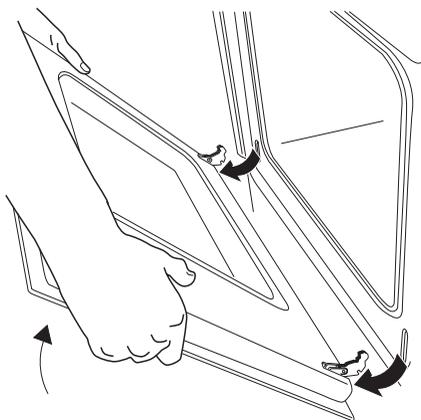
1. полностью откройте дверцу духового шкафа
2. найдите петли, соединяющие дверцу с духовых шкафом



3. разблокируйте и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях



4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полузакрытое положение



5. осторожно выньте дверцу, потянув на себя  
6. положите ее на устойчивую ровную поверхность.

**ВАЖНО!** Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую тряпку, 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.

**!** **ВНИМАНИЕ!** НЕ чистите дверцу духового шкафа, пока стеклянные панели еще не остыли. 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 мочалкой, а затем протереть ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте стальные губки, а также 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 пользуйтесь духовым шкафом до устранения неисправности.

### Полки духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде всего, убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

Для чистки полок духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; стойкие загрязнения удаляйте с помощью хорошо губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

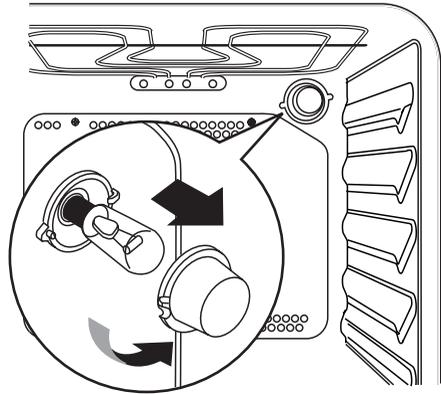
## Замена лампочки освещения духового шкафа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Отключите электроприбор 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); жаропрочность 300 °С; тип цоколя: Е 14. Эти лампочки можно приобрести в местном авторизованном сервисном центре.

Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите духовой шкаф в сеть.

## Что делать, если ...

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

Неисправность	Способы устранения
Появились темные пятна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• если использование скребка и чистящего средства для стеклокерамических поверхностей оказывается безуспешным, поверхность варочной панели может быть повреждена неподходящими чистящими веществами либо посудой с шершавым дном. Это не повлияет на эффективность работы стеклокерамической панели</li> </ul>
Появились белесые следы на конфорках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовались кастрюли и сковороды с неподходящим дном либо ненадлежащие чистящие вещества. Удаление таких следов требует ощутимых усилий и использования чистящего вещества для стеклокерамики</li> </ul>
На поверхности видны царапины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• причиной этого может быть соскабливание или расплавленные предметы; такие изменения нельзя устранить. Это не повлияет на эффективность работы стеклокерамической панели</li> </ul>

Неисправность	Способы устранения
Плита не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>убедитесь, что прибор подсоединен к электросети и включен</li> <li>проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель</li> <li>проверьте, установлены ли ручки управления в нужное положение</li> </ul>
Стеклокерамическая панель не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверьте, чтобы размеры посуды, в которой готовится пища, соответствовали размерам конфорки</li> <li>проверьте, чтобы дно посуды было плоским</li> <li>проверьте, чтобы сделанные установки соответствовали типу приготовления</li> </ul>
Духовой шкаф не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверьте, выбран ли режим приготовления</li> <li>убедитесь, что дверца духового шкафа полностью закрыта</li> <li>проверьте, имеется ли напряжение в сетевой розетке, в которую включен прибор</li> </ul>
Не работает внутреннее освещение духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа</li> <li>проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. "Замена лампочки освещения духового шкафа")</li> </ul>
Блюда готовятся слишком медленно или слишком быстро	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно, следует отрегулировать температуру приготовления</li> </ul>
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>см. содержание настоящего руководства, в частности главу "Эксплуатация духового шкафа"</li> <li>оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления</li> </ul>
Вентилятор духового шкафа сильно шумит	<ul style="list-style-type: none"> <li>убедитесь в отсутствии вибрации полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа</li> </ul>

## Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты		
Высота		850 мм
Глубина		600 мм
Ширина		600 мм
Емкость духового шкафа		56 л

Стеклокерамическая варочная панель		
Конфорки	Мощность	Диаметры
Передняя левая конфорка (двухконтурная)	2200 Вт	210 мм - 120 мм
Задняя левая конфорка	1200 Вт	145 мм

Стеклокерамическая варочная панель		
Конфорки	Мощность	Диаметры
Задняя правая конфорка	1800 Вт	180 мм
Передняя правая конфорка	1200 Вт	145 мм
Духовой шкаф		
Лампочка освещения духового шкафа		25 Вт
Нагревательные элементы духового шкафа (верхний и нижний)		1800 Вт
Нижний нагревательный элемент		1000 Вт
Внутренний элемент гриля		1650 Вт
Гриль с полной площадью нагрева		2450 Вт
Пицца		2675 Вт
Мощность в режиме конвекции		2025 Вт
Размораживание		25 Вт
Полная мощность		2700 Вт
Напряжение питания (50 Гц)		230V/400V 3N~
<b>Общая электрическая мощность прибора</b>		<b>9100 W</b>

## Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Этот прибор нельзя устанавливать на подставке.

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста и их задачей является помочь ему произвести установку, настройку и техническое обслуживание прибора в соответствии с действующими нормами.

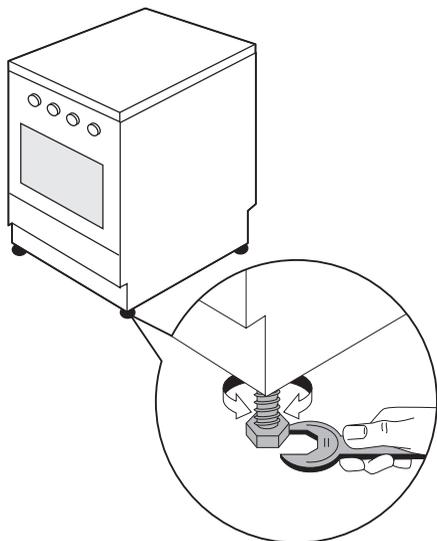
При выполнении каких-либо операций, требующих отсоединения прибора от электропитания, следует действовать с максимальной осторожностью.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть причинен установкой, несоответствующей действующим нормам.

### Выравнивание по высоте

Прибор оборудован регулируемыми ножками, расположенными на задних и передних углах корпуса. Регулируя высоту ножек, можно менять высоту прибора, чтобы обеспечить выравнивание по высоте с другими поверхностями и равномерное распределение жидкостей, содержащихся в кастрюлях или сковородах.



### Подключение к электросети

Плита предназначена для включения в сеть однофазного напряжения номиналом 230 В.

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- параметры сети электропитания у Вас дома позволяют выдерживать нагрузку, создаваемую включением плиты (см. табличку технических данных)
- прибор должным образом заземлен через сетевую розетку в соответствии с действующими местными нормами и правилами
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки прибора

Прибор укомплектован сетевым шнуром, к которому Вам следует подсоединить стандартную вилку, соответствующую полной электрической нагрузке, указанной на табличке технических данных. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, в соответствии с действующими нормами.

Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки) всегда должен соединяться с фазой сети. В любом случае, сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не мог нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

### Замена сетевого шнура

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

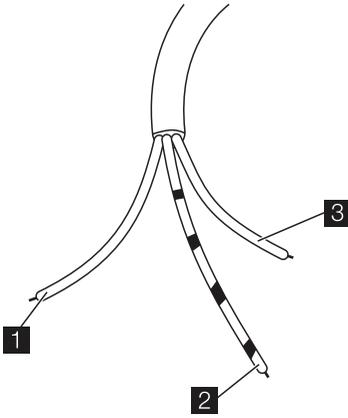
При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (см. рисунок).

Сечение кабеля должно быть не менее 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>.

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут, чтобы убедиться в правильности их функционирования.

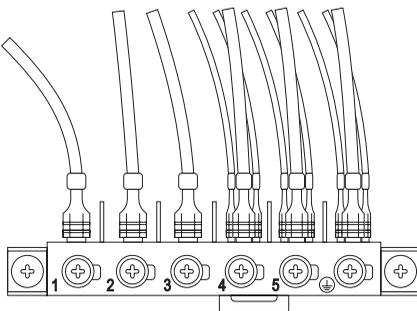
**ВАЖНО!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения стандартных мер безопасности.



- 1** Провод фазы
- 2** Провод заземления (желто-зеленый)
- 3** Нейтральный провод

**Подсоединение к контактной колодке**

Данное изделие оснащено легко доступной 6-полюсной контактной колодкой, перемычки на которой по умолчанию предназначены для подключения к 3-фазной сети электропитания напряжением 400 В с нулевым проводом. При наличии питающей линии с другим напряжением перемычки на контактной колодке должны быть установлены так, как показано на рисунке.



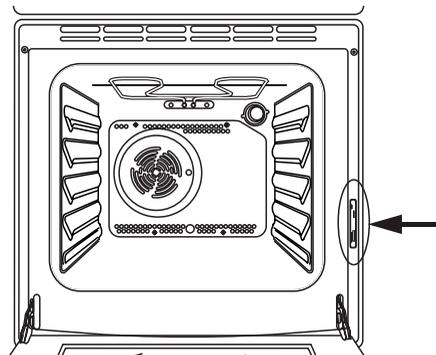
230V 3~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 PE		
230V 1~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 N PE		

Провод заземления должен быть подключен к выводу .

После подсоединения сетевого шнура к контактной колодке закрепите его хомутом.

**Техническое обслуживание и запасные части**

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), номер изделия (Prod. No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные в табличке паспортных данных. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны



Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора, имеются только в наших сервисных центрах и

**24** electrolux

в авторизованных магазинах по продаже запчастей.







[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)