



Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Кухонная плита
Плита

RU UA

EKG511114

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	2	Варочная панель - уход и чистка	8
Описание изделия	6	Духовой шкаф - ежедневное использование	9
Перед первым использованием	7	Духовой шкаф - полезные советы	11
Варочная панель - ежедневное использование	7	Духовой шкаф - уход и чистка	14
Варочная панель - полезные советы	8	Что делать, если ...	16
		Установка	17
		Охрана окружающей среды	22
		Право на изменения сохраняется	



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.

- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упа-

ковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следуют выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все кон-

такты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с

действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более мощную устройство механической вытяжки, если имеется).

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Следите за прибором во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлече-

ния вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.

- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную поверхность каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней чугунную, литую алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Будьте осторожны при замене лампы духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Крышка

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.
- Стеклокрышки могут раскалываться при нагревании.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклокрышки могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.

Сервисный центр

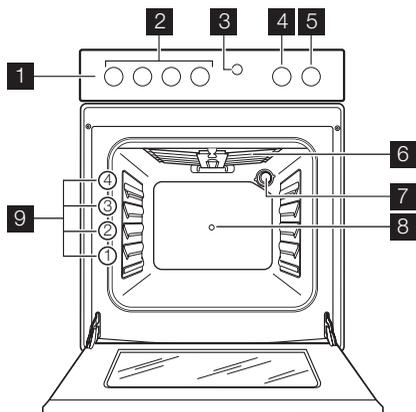
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск заперения дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

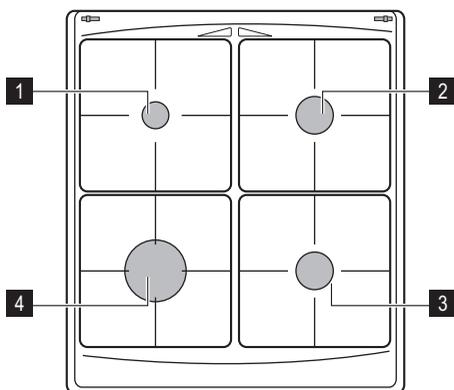
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Кнопка включения лампы освещения духового шкафа и вертела
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Отверстие для вертела
- 9 Уровни полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 4 Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
Для пирогов и печенья.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
 - **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Розжиг горелки

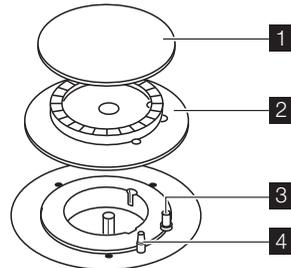
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума () и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча розжига
- 4** Термопара

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

i Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электро-

питания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом **0**.

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает кипеть, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

! Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

! **ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

! **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассека-тель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.

- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа .

Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции. (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
▼▼▼	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Для приготовления тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Для использования этого режима нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.
	Вертел	Для нанизывания и жарки мяса. Для использования этого режима нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в максимальное положение. Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя. При нажатии ручки выбора режима духового шкафа автоматически включается электрический розжиг.

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Ручной розжиг

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.

 Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

- После появления пламени удерживайте ручку выбора режима духового шкафа в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

- Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Поверните ручку выбора режима духового шкафа в необходимое положение нагрева.

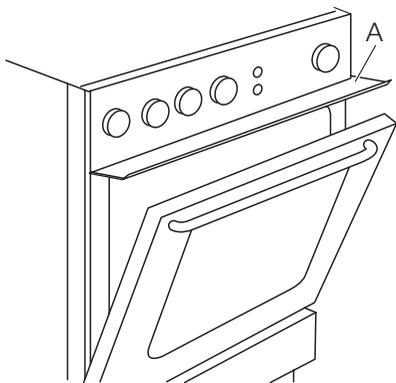
Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя погаснет.

Использование гриля

! **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте детей к плите во время использования гриля. Существует опасность получения ожогов.

i Слегка приоткройте дверцу духового шкафа при использовании гриля. Перед использованием гриля установите над дверцей отражатель для гриля **A**.



Розжиг гриля:

- откройте дверцу духового шкафа;
- нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Гриль" **▼▼**. удерживайте ее нажатой приблизительно 15 секунд; не отпускайте ее, пока не появится пламя.

i Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла:

- отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл";
- откройте дверцу духового шкафа;
- через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания;

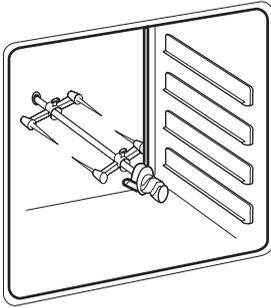
- откройте дверцу духового шкафа;
- держите пламя рядом с отверстиями горелки гриля;
- одновременно поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" **▼▼**.

Использование вертела

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травм.

i При использовании вертела дверца должна быть приоткрыта, а отражатель для гриля установлен.

- Поместите крючок держателя в отверстие.
- Установите первую вилку на вертел.
- Нанизайте мясо на вертел.
- Установите вторую вилку на вертел.
- Затяните вилки с помощью винтов.
- Установите конец вертела в отверстие для вертела. См. раздел "Описание изделия".
- Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
- Снимите рукоятку.
- Положите на решетку. См. раздел "Использование гриля".
- Нажмите кнопку вертела.



ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.
- Слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Выпечка	250	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	25-30
Лепешка	1000	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	50-60
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	3-4	65-75
Мелкая выпечка	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2	30-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	10	2-3	30-35
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием	3	-	2	45-55 ¹⁾
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	с алюминиевым покрытием	3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	40-50
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием	2	10	8	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием	3	-	2	80-90
Швейцарский открытый пирог с яблоками	1900	с алюминиевым покрытием	3	15	6	50-60
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием	3	10 (положение термостата: 8)	2-3	60 ²⁾

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Открытый пирог (заварное тесто)	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	15	5-6	50-60
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10 (положение термостата: 8)	4-5	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румынский бисквит - традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	2-3	40-50
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50
Пирожные с кремом	500	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	35-40
Пирог с обсыпкой	1500	с алюминиевым покрытием	3	15	5-6	30-40
Бисквит	600	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Масляный торт	600	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	25-30

1) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 7 минут.

2) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 10 минут.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибором мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

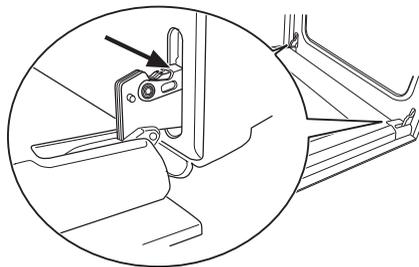
⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

⚠ ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний

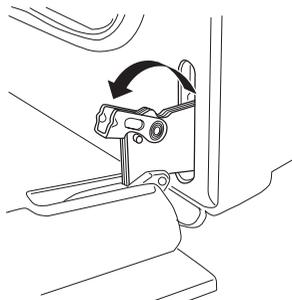
обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

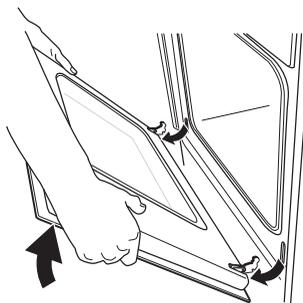
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.

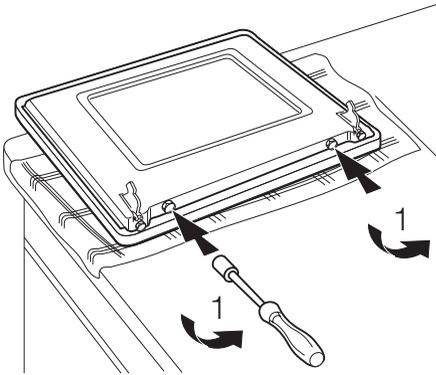


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.



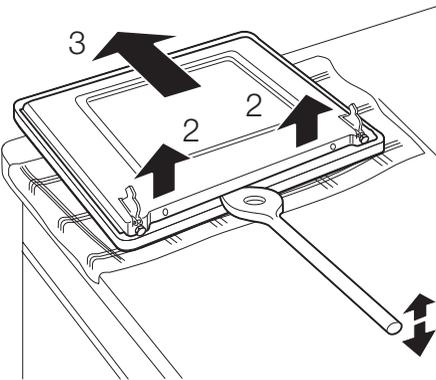
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.

С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы



ВАЖНО! Не потеряйте винты

5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



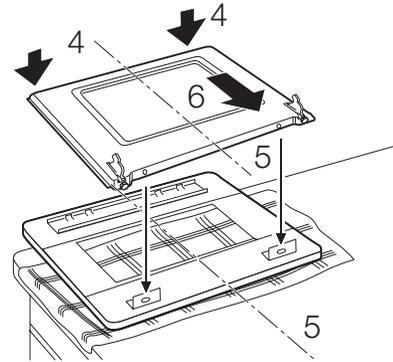
6. Снимите внутреннюю панель дверцы
7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

! **ВНИМАНИЕ!** Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы

(например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

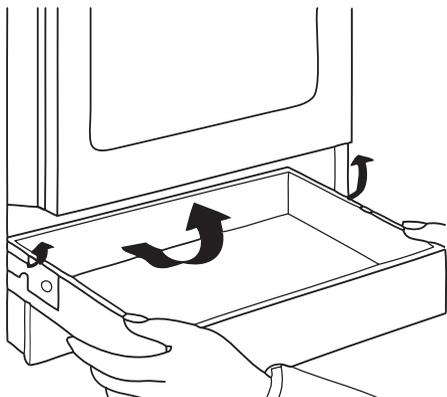
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

! **ВНИМАНИЕ!** Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик

сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

УСТАНОВКА

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

Место для установки устройства

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

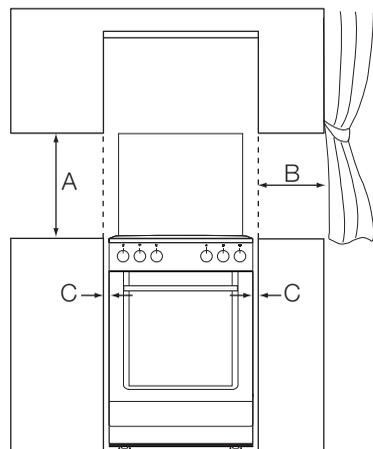
i Между устройством и стеной обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца свободно открывалась.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Категория газа	I2H3B/P
Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	59 л

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	30
Для ускоренного приготовления	32
Быстрый нагрев	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	инж. Диаметр	Расход
	кВт	кВт		мбар		
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природный газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природный газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82
Гриль	1,90	-	Природный газ G20	13	1,15	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. Диаметр мм	Расход г/час
	1,90	-	Природный газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплён хомутами.

Установка: используйте трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

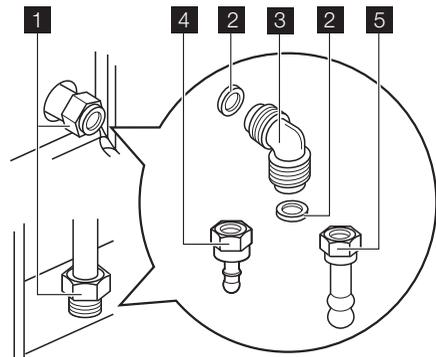
- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;

– срок годности шланга не истек. В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

ВАЖНО! После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- 1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- 2** Прокладка
- 3** Регулируемое соединение

- 4 Трубодержатель для сжиженного газа
- 5 Трубодержатель для природного газа

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

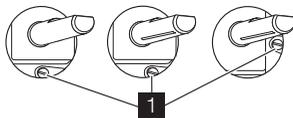
Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20

мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



- 1 Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

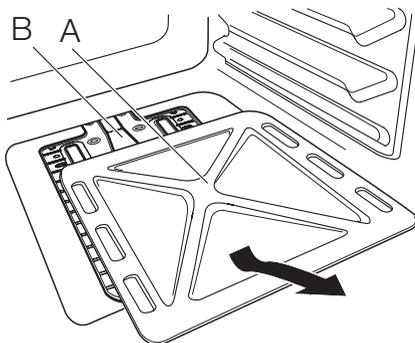
Переоборудование на другие типы газа

! **ВНИМАНИЕ!** Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

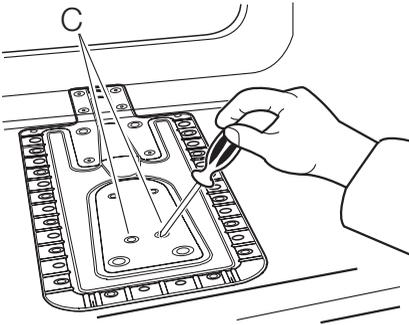
i Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа

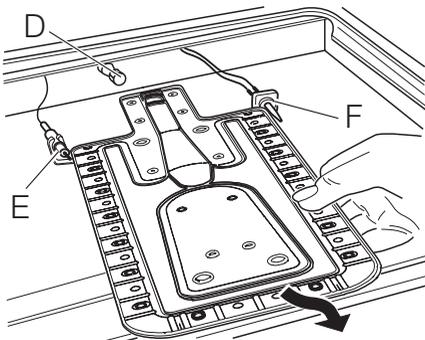
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке (В).



2. Отвинтите два винта (С), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



3. Осторожно снимите газовую горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E), и к проводу термопары (F).

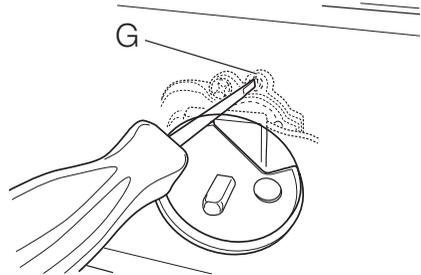


4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой, согласно таблице "Технические данные горелки газового духового шкафа".
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

! **ВНИМАНИЕ!** Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение винта (G) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
 5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.
- !** **ВНИМАНИЕ!** Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.
6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа").
 7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение "240" и дайте шкафу прогреться не менее 10 минут.

8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения "240" в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1 – 7. Над отсеком горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя. **Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.**

! **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

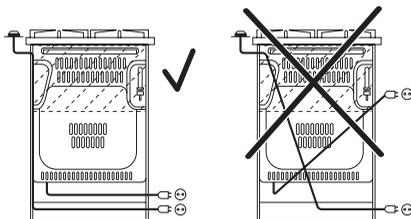
Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

i Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

♻ Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

! **ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



www.electrolux.com/shop

