

EKK96458CW
EKK96458CX



RU Кухонная плита

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	13
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	13
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	14
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	18
11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	18
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	31
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
14. УСТАНОВКА.....	36

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ


Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под надзором. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях крышек, так как ими можно поцарапать

поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку, дайте варочной поверхности остыть.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его

частей, которые представляют опасность.

- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.

- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и

давление газа) совместимы с настройками прибора.

- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.4 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся

пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.

Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.

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

2.6 Крышка

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



2.7 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

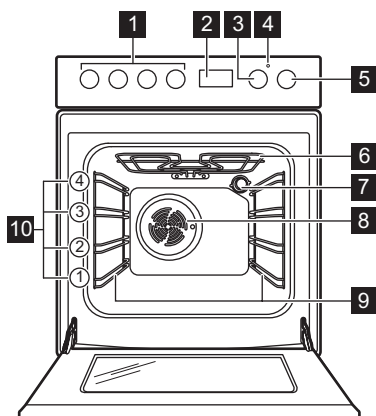
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

2.9 Сервис

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

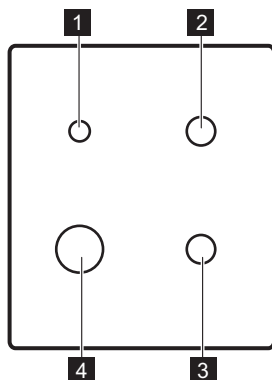
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор/символ температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной поверхности



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

3.3 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».




Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.




4.2 Установка времени



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

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

1. Нажмите на кнопку выбора . Высветится символ включения таймера.
2. С помощью кнопок  или  установите верное время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее




отобразится установленное время суток.

Для смены времени включите прибор и одновременно нажмите на  и  или на .

Когда запятая, разделяющая часы и минуты, замигает, задайте новое значение времени при помощи  или .

4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


5.1 Розжиг горелки варочной панели



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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**ВНИМАНИЕ!**

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



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



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

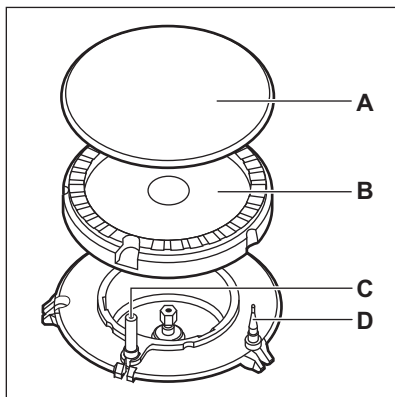


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



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

5.2 Общий вид горелки



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

5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение 0.



ВНИМАНИЕ!

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

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

6.2 Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте только посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

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

6.3 Экономия электроэнергии

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

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

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

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

7.2 Чистка варочной панели


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

7.3 Очистка свечи зажигания


Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи

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

7.4 Подставки для посуды

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

1. Для упрощения очистки варочной поверхности снимите подставки для посуды.

 Чтобы не повредить варочную поверхность, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

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

7.5 Периодический уход

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

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Включение и выключение прибора



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

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

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




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

8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

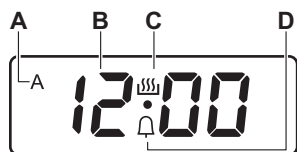
8.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и подрумянивание.
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Диетическое приготовление	Приготовление продуктов в форме и высушивание на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.


9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Дисплей




- A. Индикатор функций «Продолжительность» и «Окончание»
- B. Дисплей времени
- C. Индикатор включения таймера
- D. Индикатор таймера

9.2 Кнопки

Кнопка	Описание	Цикла
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.


9.3 Таблица функций часов




Функция часов	Применение
	Таймер Задание времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора.

Функция часов	Применение	
продолжительность	Продолжительность	Установка времени приготовления духового шкафа (от 1 мин до 10 час).
Окончание	Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться (от 1 мин до 10 час).

i При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» можно задать время для автоматического включения и выключения прибора: сначала задайте функцию «Продолжительность», а затем – время окончания.

9.4 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» и «Окончание», задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера  этого делать не требуется.




1. Нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для выбора нужной функции часов используйте  или .

Включится функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. При выборе функций «Окончание» и «Продолжительность» на дисплее также высвечивается «А».




3. По завершении заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

i При использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» прибор выключается автоматически.

9.5 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и . Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

9.6 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку .
2. Для смены сигнала несколько раз нажмите на кнопку .
3. Отпустите кнопку . Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.
4. Подождите 5 секунд, и настройка будет автоматически сохранена.

i При отключении прибора от сети или после отключения электропитания снова устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

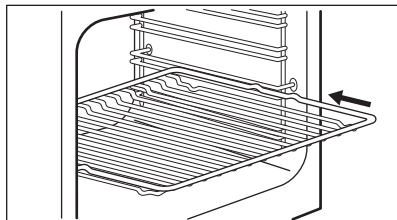
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Одновременная установка решетки и глубокого противня:

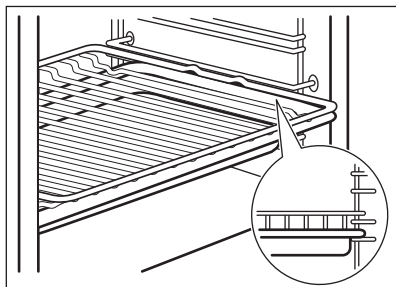
Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

10.1 Установка аксессуаров

Решетка:



Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа.



11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

11.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под

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

11.2 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

11.3 Приготовление выпечных блюд

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

- При одновременном использовании эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

11.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.5 Время приготовления

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

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

11.6 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	250	150	25 - 30	3	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	эмалированный противень
Яблочный пирог 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный противень
Свиные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Швейцарский открытый яблочный пирог 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный противень
Рождественский пирог 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	эмалированный противень
Открытый пирог 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)
Румынский бисквит 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	эмалированный противень
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Сливочный кекс ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
- 5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 6) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 7) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

11.7 Режим конвекции

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста ¹⁾	250	145	25	3	эмалированный противень
Полоски из теста ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	150	30	2	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	175	55	2	2 противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Мелкое печенье ¹⁾	500	155	30	2	эмалированный противень
Мелкое печенье ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог ¹⁾	350	160	30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	180	55	2	решетка
				1	эмалированный противень
Жаркое из свинины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	эмалированный противень
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	эмалированный противень
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Рождественский пирог ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	эмалированный противень
Открытый пирог ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Румынский бисквит ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста ¹⁾	800	190	15	3	эмалированный противень
Булочки из дрожжевого теста ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	эмалированный противень
Швейцарский рулет ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	эмалированный противень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	эмалированный противень
Пирог с посыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 4) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-20 минут.
- 5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

11.8 Горячий воздух

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста ¹⁾	250	155	20	3	эмалированный противень
Полоски из теста ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	155	35	2	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Яблочный пирог ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье ¹⁾	500	150	35	3	эмалированный противень
Мелкое печенье ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог ¹⁾	350	160	30	3	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	200	50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Свинные жареные отбивные котлеты	600	180 - 200	30 - 40	2	решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	160 - 170	20 - 30	3	эмалированный противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	150 - 170	60 - 70	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Швейцарский открытый яблочный пирог 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	эмалированный противень
Рождественский пирог 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	эмалированный противень
Открытый пирог 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	эмалированный противень
Румынский бисквит 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста 1)	800	190	15	3	эмалированный противень
Булочки из дрожжевого теста 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400	100 - 120	50 - 60	2	эмалированный противень
Безе	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	эмалированный противень
Пирог с посыпкой ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	эмалированный противень
Бисквит ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 5) Задайте температуру 230°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

11.9 Гриль быстрого приготовления

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Тосты ¹⁾	500	250	2 - 4	3	решетка
Бифштекс ²⁾	1000	250	15 + 15	3	решетка
				1	эмалированный противень
Половина цыпленка	1200	230	30 + 30	2	решетка
				1	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Свинные жареные отбивные котлеты	500	230	25 + 25	3	решетка
				1	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 4 минут.

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

11.10 Турбо гриль

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Тосты 1)	500	230	3 - 5	3	решетка
Половинка цыпленка	1200	200	25 + 25	2	решетка
				1	эмалированный противень
Свинные жареные отбивные котлеты	500	230	20 + 20	2	решетка
				1	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

11.11 Режим «Пицца»

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пицца	1000	200 - 210	20 - 30	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	165 - 175	55 - 65	2	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1350	165 - 175	30 + 35	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Открытый пирог ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	эмалированный противень

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

11.12 Диетическое приготовление

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	эмалированный противень
Пицца ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	эмалированный противень
Безе ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	эмалированный противень
Бисквит ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1200	220 - 230	45 - 55	2	решетка
				1	эмалированный противень

¹⁾ Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

²⁾ Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

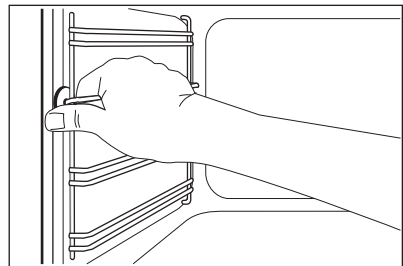


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

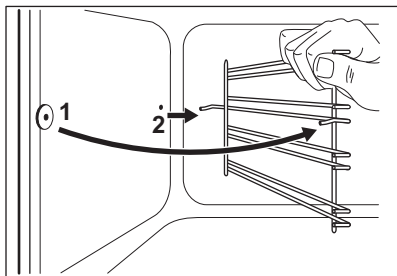
12.3 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

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



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

12.4 Очистка дверцы духового шкафа

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

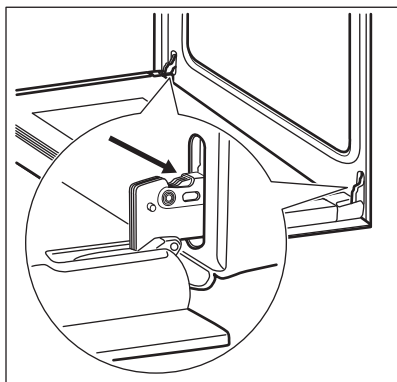


Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

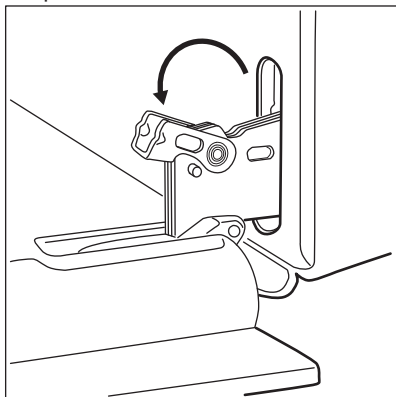


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

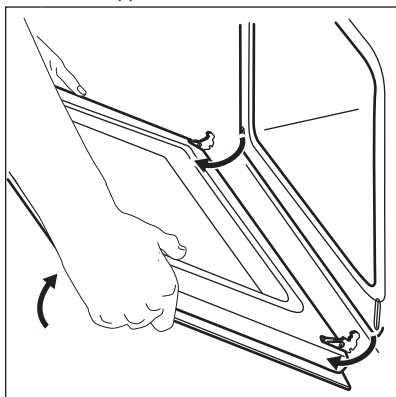
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



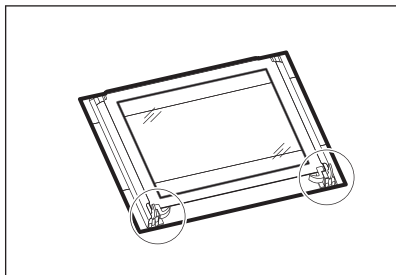
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



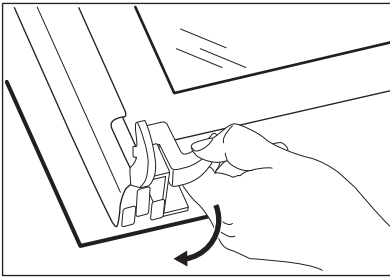
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



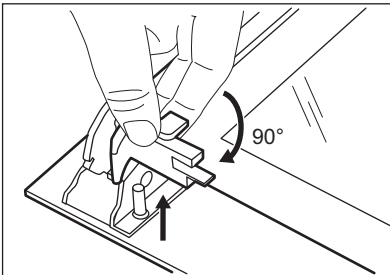
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



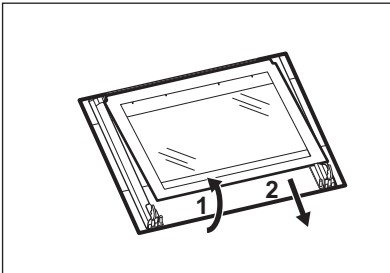
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

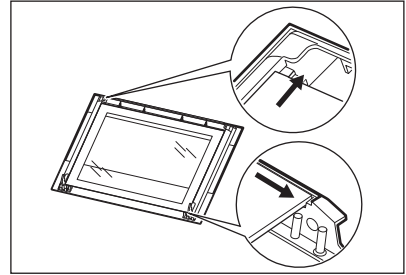


8. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

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

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.5 Извлечение ящика

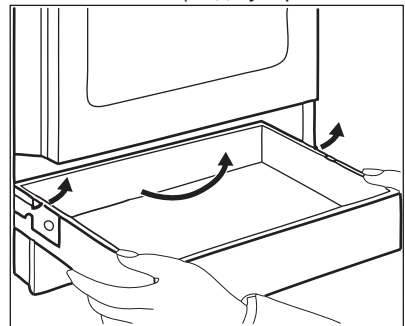


ВНИМАНИЕ!

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

12.6 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

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

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
На дисплее духового шкафа отображаются символы «0.00» и «LED» («светодиод»).	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими

данными из внутренней камеры прибора.

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

14. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

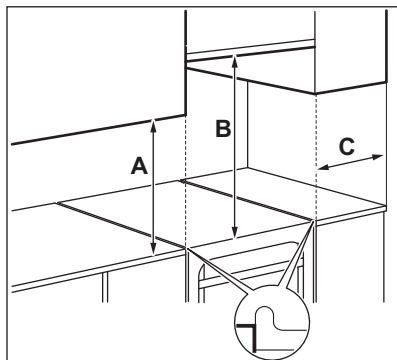
14.1 Место для установки прибора

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



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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технические данные

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

Размеры	мм
Высота	857
Ширина	600
Глубина	600

14.3 Другие технические данные

Категория прибора:	I2H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

14.4 Диаметры обводных клапанов

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

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

14.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.78	132
Для ускоренного приготовления	2.0	0.5	111
Вспомогательная	1.0	0.4	82

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

14.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.72 / 0.75	119
Для ускоренного приготовления	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	0.35	70

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

14.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	3.0	0.72	88	218
Для ускоренного приготовления	2.0	0.43	71	145
Вспомогательная	1.0	0.35	50	73

14.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	2.6	0.63	88	186
Для ускоренного приготовления	1.7	0.38	71	121
Вспомогательная	0.85	0.31	50	61

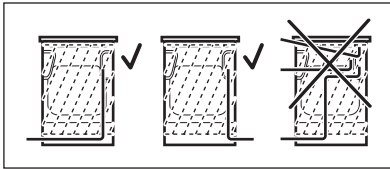
1) Тип обводного клапана зависит от модели.

14.9 Подключение к газовой магистрали

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

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

подвижных частей и не передавливались.



ВНИМАНИЕ!

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

14.10 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубордержатель и уплотняющую прокладку.

Использование гибкой подводки допускается, если:

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

14.11 Переоборудование на различные типы газа



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



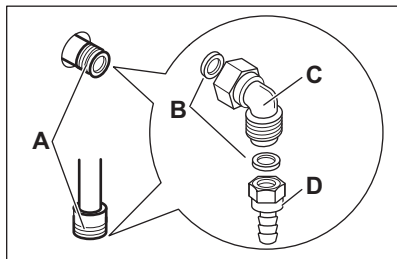
Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.



ВНИМАНИЕ!

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

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

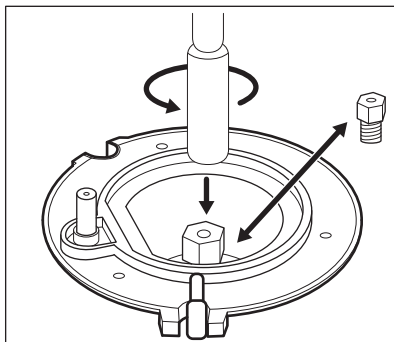


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
B. Прокладка
C. Регулируемое соединение
D. Трубодержатель для сжиженного газа

14.12 Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

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



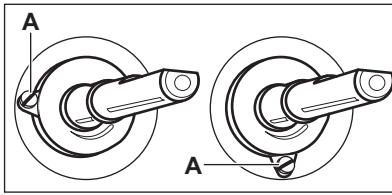
- 5.** Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

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

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

14.13 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А. Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

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

Переход со сжиженного газа на природный газ

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



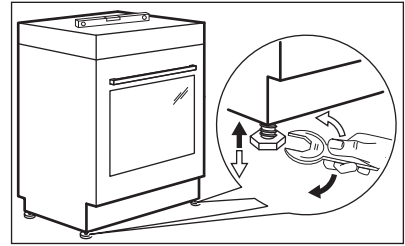
ВНИМАНИЕ!

Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

Существует опасность получения травмы.

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

14.14 Выравнивание прибора



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

14.15 Защита от опрокидывания

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

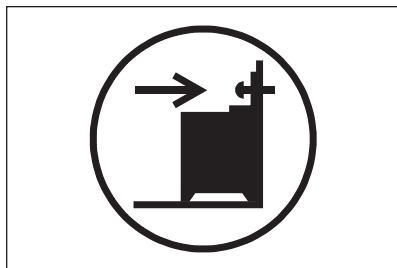


Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

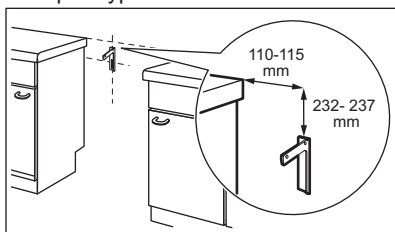
Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

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





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



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



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

14.16 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

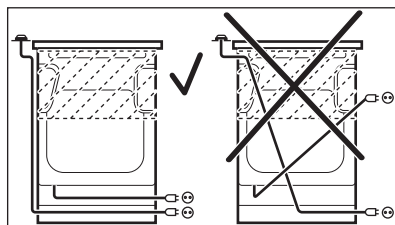
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.




ВНИМАНИЕ!


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



15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие

контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете

защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

С.С. Электролюкс Романия С.А.,
Бд. Траян, 23-29 440078 Сату Маре,
Румыния

www.electrolux.com/shop



867330462-A-472016

