RKI660202X



**RU** Кухонная плита

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

# СОДЕРЖАНИЕ

**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....6
**3.** УСТАНОВКА....9
**4.** ОПИСАНИЕ ПРИБОРА....12
**5.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....13
**6.** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....14
**7.** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....17
**8.** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА....19
**9.** ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ....20
**10.** ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ....22
**11.** ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....23
**12.** ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....26
**13.** ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА....38
**14.** ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....41
**15.** ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ....45
**16.** ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....47

# 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.ru/support**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
**www.promo.electrolux.ru**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
**www.electrolux-1.ru**

# ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- 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!
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м 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 платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие

средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем

заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

# **2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## **2.1** Установка

**ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- 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 рядом с прибором, 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 устойчивость прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## **2.2** Подключение к электросети

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком, .
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.

- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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** Использование

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы и ожогов.
Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по

сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## 2.4 Уход и очистка

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
  Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность 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.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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.

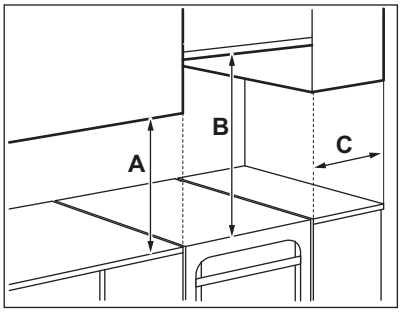
# 3. УСТАНОВКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Место для установки прибора

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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.




**Минимальные расстояния**

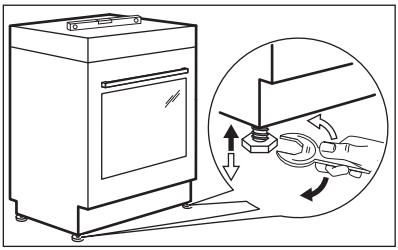
| Расстояние | мм |
|---|---|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

## 3.2 Технические данные

| | |
|---|---|
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 - 60 Гц |
| Класс энергопотребления | A |
| Класс прибора | 1 |

| **Размеры** | **мм** |
|---|---|
| Высота | 858 |
| Ширина | 600 |
| Глубина | 600 |

## 3.3 Выравнивание прибора



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

## 3.4 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания установите прибор на нужную высоту и место.

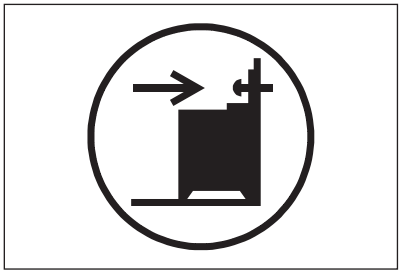
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.

Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

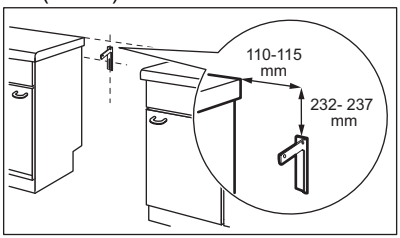
Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

На вашем приборе имеется символ, показанный на рисунке (если применимо), чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.





1. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 232–237 мм вниз от верхнего края и на 110–115 мм от левого края прибора. Для установки воспользуйтесь круглым отверстием в кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).




2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между

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

При изменении размеров кухонной плиты необходимо правильно совместить защиту от опрокидывания.

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

## **3.5** Подключение к электросети

**ВНИМАНИЕ!**
Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

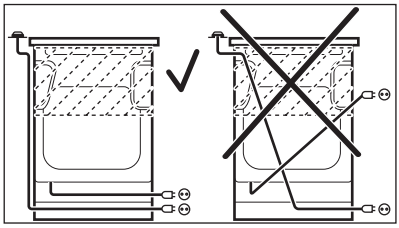
Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

**ВНИМАНИЕ!**
Перед подключением сетевого кабеля к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами домашней сети. Затем воспользуйтесь наклейкой, которая находится на задней стороне прибора, и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий не допускает ошибок установки и повреждения электрических компонентов прибора.

**Типы кабелей, пригодных для различных фаз:**

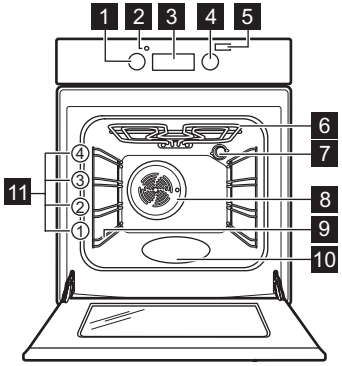
| Фаза | Мин. сечение кабеля |
|---|---|
| 1 | 3x10 мм² |
| 3 с нейтралью | 5x1,5 мм² |

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



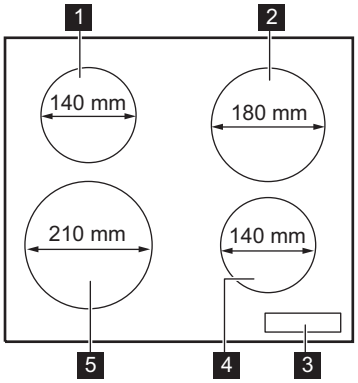
# 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 4.1 Общий обзор




1. Ручка регулировки температуры
2. Индикатор/символ температуры
3. Электронный программатор
4. Ручка выбора режимов духового шкафа
5. Кнопка Plus Steam
6. Нагревательный элемент
7. Лампа освещения
8. Вентилятор
9. Съемная опора противня
10. Выемка камеры
11. Положения противня

## 4.2 Функциональные элементы варочной поверхности




1. Индукционная конфорка 1400 Вт с PowerBoost до 2500 Вт
2. Индукционная конфорка 1800 Вт с PowerBoost до 2800 Вт
3. Панель управления
4. Индукционная конфорка 1400 Вт с PowerBoost до 2500 Вт
5. Индукционная конфорка 2300 Вт с PowerBoost до 3600 Вт

## 4.3 Аксессуары

- **Решетка**
  Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
  Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
  Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
  Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
  Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

# 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.
Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

## 5.2 Установка текущего времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью + или — установите надлежащее время суток.
Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

## 5.3 Изменение времени

Изменение текущего времени суток невозможно, когда включена любая из функций.

Нажимайте до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток.
Порядок установки нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени».

## 5.4 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Подробное описание функции PlusSteam см. раздел «Включение функции PlusSteam» в главе «Ежедневное использование».

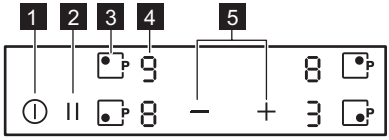
1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию , нажмите Plus Steam . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

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

# 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Функциональные элементы панели управления




Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

| | Сенсорное поле | Описание | Комментарий |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | «ВКЛ/ВЫКЛ» | Включение и выключение варочной панели. |
| 2 | II | STOP+GO<br>Система защиты от детей | Включение и выключение функции.<br>Блокировка / разблокировка панели управления. |
| 3 | | - | Выбор конфорки |
| 4 | - | Индикация мощности нагрева | Отображение значения мощности нагрева. |
| 5 | + / — | - | Установка мощности нагрева. |

## 6.2 Индикаторы ступеней нагрева

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| 0 | Конфорка выключена. |
| 1 - 9 | Конфорка работает |
| u | Выполняется STOP+GO. |
| A | Выполняется Автоматический нагрев. |
| P | Выполняется PowerBoost. |
| E + число | Возникла неисправность. |

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| H | Конфорка еще не остыла (остаточное тепло). |
| L | Работает Защита от детей. |
| F | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет. |
| - | Выполняется Автоматическое выключение. |

## 6.3 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

## 6.4 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой Загорается значок F, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок -, и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

| Уровень нагрева | Варочная панель выключается через |
|---|---|
| u, 1 - 2 | 6 часов |
| 3 - 4 | 5 часов |
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 часа |

## 6.5 Выбор конфорки

Для выбора конфорки коснитесь сенсорного поля P, соответствующего данной конфорке. На дисплее отображается выбранный уровень нагрева (0).

## 6.6 Значение мощности нагрева

Выберите конфорку.

Нажмите на +, чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на —, чтобы уменьшить мощность нагрева.

Нажмите одновременно на + и —, чтобы выключить конфорку.

## 6.7 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. Функция на некоторое время устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до необходимого значения.

**Включение функции для конфорки:** выберите конфорку. Коснитесь — и + одновременно. Загорится [P]. Коснитесь + снова. Загорится [A]. В течение 3 секунд выберите нужную мощность нагрева. Через 5 секунд снова появится [A]. Конфорка будет работать на уровне нагрева 9. Через определенное время конфорка переключается обратно на заданный уровень нагрева

**Для выключения функции** коснитесь —.

## 6.8 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** выберите конфорку, а затем задайте максимальную мощность нагрева. Коснитесь и удерживайте +, пока не высветится [P].

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь —.

## 6.9 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе данной функции ступень нагрева изменить нельзя.

**Чтобы включить эту функцию:** коснитесь ||. Высветится [u].

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь ||. Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

## 6.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи ⏻. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к || на 4 секунды. Загорится [L]. Выключите варочную панель при помощи ⏻.

**Чтобы выключить эту функцию:** Включите варочную панель при помощи ⏻. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к || на 4 секунды. Загорится [0]. Выключите варочную панель при помощи ⏻.

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи ⏻. Загорится [L]. Прикоснитесь к || на 4 секунды. **Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ⏻ данная функция включается снова.

## 6.11 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель. Коснитесь ⏻ и удерживайте 3 секунды. Коснитесь || и удерживайте 3 секунды. На дисплее левой передней конфорки загорится [b] и на дисплее правой передней конфорки загорится [0] или [1]. Сенсорное поле правой задней конфорки [P] для выбора одного из следующих вариантов:

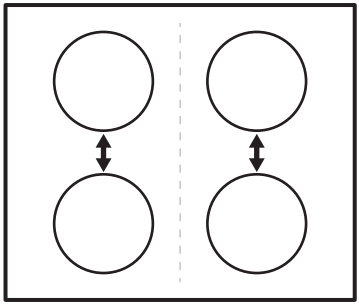
- [1] – звуковая сигнализация выключена
- [0] – звуковая сигнализация включена

При выборе варианта звуки слышны только если:

- вы коснулись
- произошла ошибка в работе варочной панели.

## 6.12 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы с учетом расположения и количества фаз варочной панели. См. иллюстрацию.
- Каждая фаза имеет максимальную электрическую нагрузку.
- Данная функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается при превышении общей электрической нагрузки конфорок, подключенных к одной фазе.
- Данная функция снижает мощность других конфорок, подключенных к одной фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



# 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 7.1 Посуда

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

**Материал посуды**

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

**Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:**

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

**Размеры посуды**

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

## 7.2 Минимальный диаметр кухонной посуды

| Конфорка | Минимальный диаметр посуды (мм) |
|---|---|
| Левая задняя | 125 |
| Задняя правая | 150 |
| Правая передняя | 125 |
| Левая передняя | 180 |

## 7.3 Шум во время работы

**Если вы услышали:**

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

## 7.4 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки нагрева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми. | при необходимости | Накройте кухонную посуду крышкой. |
| 1 - 2 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Время от времени перемешивайте. |
| 1 - 2 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца. | 10 - 40 | Приготовление под крышкой. |
| 2 - 3 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50 | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса. | 20 - 45 | Добавьте несколько столовых ложек жидкости. |
| 4 - 5 | Картофель на пару. | 20 - 60 | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля. |

| Настройки нагрева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|---|---|---|---|
| 4 - 5 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов. | 60 - 150 | До 3 л жидкости плюс ингредиенты. |
| 6 - 7 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 7 - 8 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. | 5 - 15 | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 9 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. | | |
| P | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена. | | |

# 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель 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, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

## 8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные 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.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

# 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

## 9.2 Предохранительный термостат

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

## 9.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа убедитесь, что обе ручки выбора режима духового шкафа установлены в положение «Выкл». В противном случае вентилятор охлаждения продолжит работать.

## 9.4 Режимы духового шкафа

| Символ | Режимы духового шкафа | Применение |
|---|---|---|
| 0 | Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
|  | Лампа освещения духового шкафа | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |
|  | PlusSteam | Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей. |
|  | Щадящий режим конвекции | Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей. |
|  | Нижний нагрев | Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой. |

| Символ | Режимы духового шкафа | Применение |
|---|---|---|
|  | Традиционное приготовление | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. |
|  | Большой гриль | Приготовление на гриле большого количества плоских кусков продуктов и тостов. |
|  | Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание. |
|  | Режим конвекции | Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов. |
|  | Экорежим | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Экорежим. Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Духовой шкаф — экономия электроэнергии». |
|  | Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. |
|  | Размораживание | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов. |

## 9.5 Включение функции: PlusSteam

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

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

См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Выберите в меню: PlusSteam .
4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар» . Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией PlusSteam.

Индикатор светится.

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

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

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

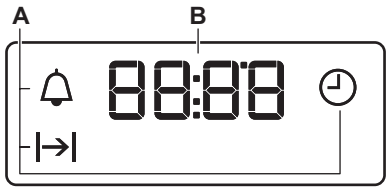
Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.

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

# 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 10.1 Дисплей




**A.** Функции часов
**B.** Таймер

## 10.2 Кнопки

| Кнопка | Функция | Описание |
|---|---|---|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |
| | Плюс пар | Для включения этой функции: PlusSteam. |

## 10.3 Таблица «Функции часов»

| Часы | | Применение |
|---|---|---|
| | ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или проверка времени суток. |
| |→| | ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы духового шкафа. |
| | ТАЙМЕР | Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любой момент, даже когда духовой шкаф выключен. |

## 10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается |→|.

4. По истечении установленного времени замигает |→| и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 10.5 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью + или — задайте необходимое значение времени.

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении.

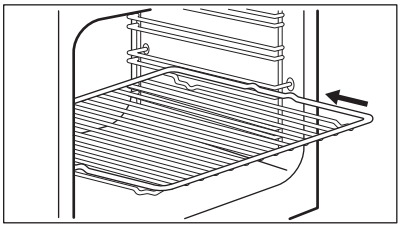
Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Установка принадлежностей

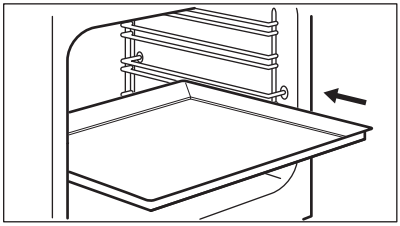
**Решетка**



Вставьте полку между направляющими планками.

**Противень:**

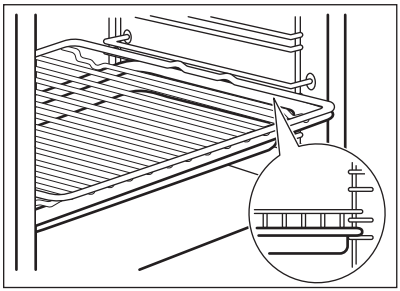
Не сдвигайте стандартный противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.



Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

**Одновременная установка решетки и эмалированного противня:**

Вставьте противень для жарки между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

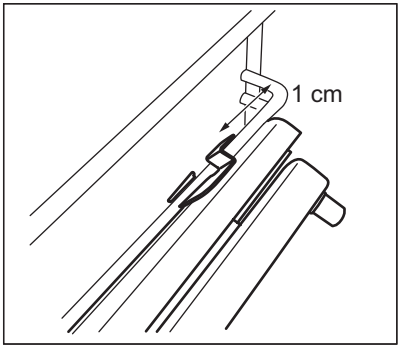


## 11.2 Телескопические направляющие

Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

### Установка телескопических направляющих

1. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце телескопической направляющей в направляющую для противня. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.

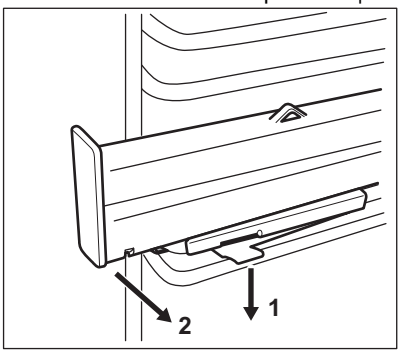



3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Нажмите передним концом телескопической направляющей на направляющую для противня. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие

установлены на одном и том же уровне.

## Снятие телескопических направляющих

1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце телескопической направляющей.




2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец телескопической направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

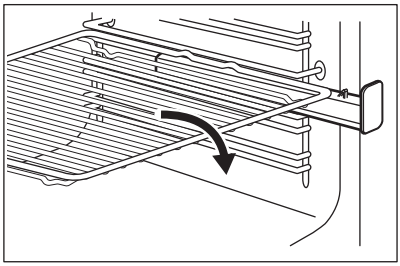
## **11.3** Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.
Не смазывайте телескопические направляющие.

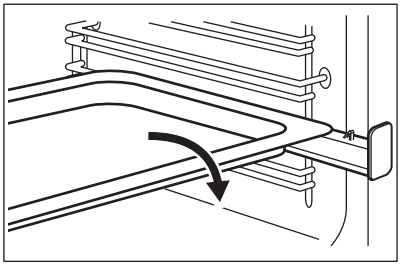
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:



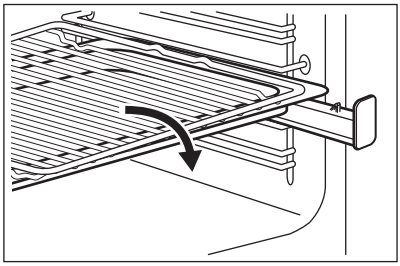
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



# 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки или жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

## 12.1 Общая информация

В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.

Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это вполне нормальный процесс 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.

## 12.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

## 12.3 Приготовление выпечки

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

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

## 12.4 Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте глубокий противень 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 глубокий противень. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 12.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых 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.

## 12.6 PlusSteam + 

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

См. Главу «Включение функции PlusSteam»

**Выпечка**

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

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

**Приготовление замороженных продуктов**

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|---|---|---|---|---|
| Пицца, замороженная[1)] | 150 | 200 | 15 - 20 | 2 | Используйте эмалированный противень. |
| Лазанья, замороженная[1)] | 200 | 180 | 35 - 50 | 2 | Воспользуйтесь решеткой |
| Круассаны, замороженные[1)] | 100 | 170 | 20 - 30 | 2 | Используйте эмалированный противень. |

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

**Освежить продукты**

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

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|---|---|---|---|---|
| Паста | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Используйте эмалированный противень. |
| Мясо | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Используйте эмалированный противень. |

**Жарка**

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

## 12.7 Консервирование + 

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести поллитровых банок для консервирования.
- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см. Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа, чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию PlusSteam и задайте максимальную температуру, используя таблицу ниже.
- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

**Ягоды**

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

**Фрукты с косточками**

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

**Мягкие овощи**

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

**Маринованные овощи**

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

## 12.8 Щадящий режим конвекции

**Высушивание**

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

**Медл. приготовление**

| Продукты | Количество (кг) | Обжаривание на каждой стороне (мин) | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Говядина** | | | | | |
| Филе средней прожаренности | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |

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

## 12.9 Традиционное приготовление

**Выпечка**

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

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|
| Швейц. рулет | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Открытый пирог | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

**Жарка**

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

## 12.10 Большой гриль

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

## 12.11 Турбо-гриль

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

## 12.12 Режим конвекции

**Выпечка**

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|
| Дрожжевой пирог с начинкой | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Бисквитный торт | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|
| Швейцарский открытый яблочный пирог | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Рождественский пирог | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Песочное пирожное | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Безе | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Картофельная Запеканка | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Лазанья | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Запеченные макароны | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |

## 12.13 Экорежим

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|---|---|---|---|
| **Хлеб и пицца** | | | | |
| Булочки | 190 | 25 - 30 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Хлеб/Булочки | 200 | 40 - 45 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Замороженная пицца 350 г | 190 | 25 - 35 | 2 | решетка |
| **Пирожные на эмалированном противне** | | | | |
| Швейц. рулет | 180 | 20 - 30 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Шоколадный торт | 180 | 35 - 45 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| **Пирожные в форме** | | | | |
| Суфле | 210 | 35 - 45 | 2 | шесть керамических формочек на решетке |
| Бискв. осн. для откр. пир. | 180 | 25 - 35 | 2 | форма для осн. откр. пир. на решетке |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | 150 | 35 - 45 | 2 | форма для пирожных на решетке |
| **Рыба** | | | | |
| Рыба в пакетах 300 г | 180 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Рыба целиком 200 г | 180 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Рыбное филе 300 г | 180 | 30 - 40 | 2 | сковорода для пиццы на решетке |
| **Мясо** | | | | |
| Рыба в пакетах 250 г | 200 | 35 - 45 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Мясо на шпажках 500 г | 200 | 30 - 40 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| **Мелкие хлебобулочные изделия** | | | | |
| Файлы "cookie" | 170 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Минд. печенье | 170 | 40 - 50 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Маффины | 180 | 30 - 40 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Несладкое сухое печенье | 160 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Печенье из песочного теста | 140 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Тарталетки | 170 | 20 - 30 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| **Вегетарианское** | | | | |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|---|---|---|---|
| Смесь овощей в пакетах 400 г | 200 | 20 - 30 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |
| Омлет | 200 | 30 - 40 | 2 | сковорода для пиццы на решетке |
| Овощи на противне 700 г | 190 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |

## 12.14 Горячий воздух

**Выпечка**

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

## 12.15 Информация для испытательных организаций

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Аксессуары | Положение противня | Время (мин) |
|---|---|---|---|---|---|
| Мелкое печенье (16 шт на противне) | Традиционное приготовление | 160 | эмалированный противень | 3 | 20 - 30 |
| Мелкое печенье (16 шт на противне) | Режим конвекции | 150 | эмалированный противень | 3 | 20 - 30 |
| Мелкое печенье (16 шт на противне) | Горячий воздух | 160 | эмалированный противень | 1 + 3 | 30 - 40 |

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Аксессуары | Положение противня | Время (мин) |
|---|---|---|---|---|---|
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Традиционное приготовление | 190 | решетка | 1 | 65 - 75 |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Режим конвекции | 180 | решетка | 2 | 70 - 80 |
| Нежирный бисквит | Традиционное приготовление | 180 | решетка | 2 | 20 - 30 |
| Нежирный бисквит | Режим конвекции | 160 | решетка | 2 | 25 - 35 |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 170 | решетка | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Песочное печенье/полоски из теста | Традиционное приготовление | 140 | эмалированный противень | 3 | 15 - 30 |
| Песочное печенье/полоски из теста | Режим конвекции | 140 | эмалированный противень | 3 | 20 - 30 |
| Песочное печенье/полоски из теста | Горячий воздух | 140 | эмалированный противень | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Тосты | Большой гриль | 250 | решетка | 3 | 5 - 10 |
| Бургер с говядиной[1)] | Турбо-гриль | 250 | на решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля | 3 | 15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне |

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

# 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 13.1 Примечание по очистке

Протирайте переднюю часть духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию. При использовании противня для гриля риск увеличивается.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry абразивные чистящие средства или острые предметы.

## 13.2 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.

## 13.3 Очистка выемки внутренней камеры

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

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

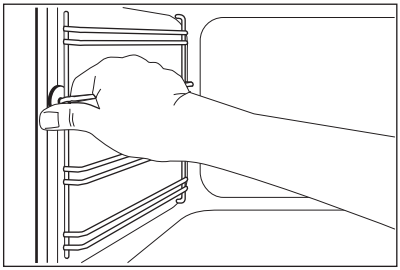
1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

## 13.4 Снятие направляющих для противней

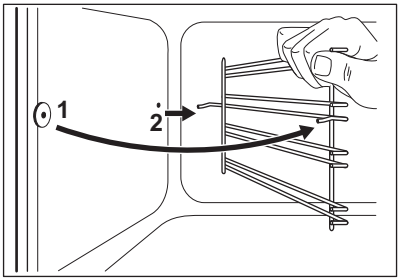
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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




Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

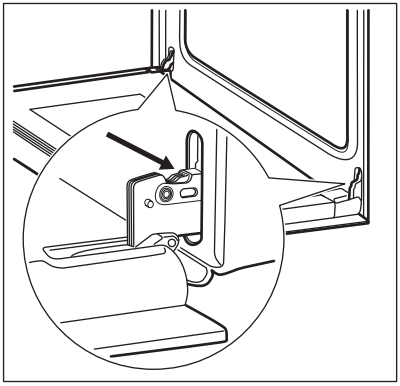
## 13.5 Очистка дверцы духового шкафа

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

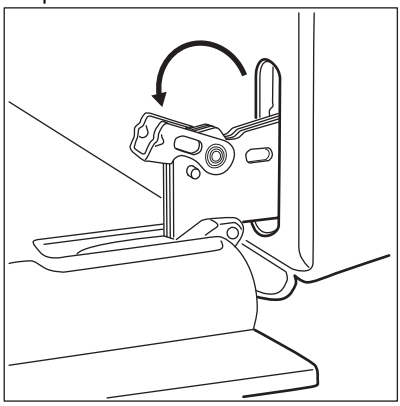
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

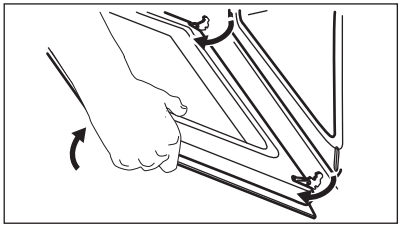
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



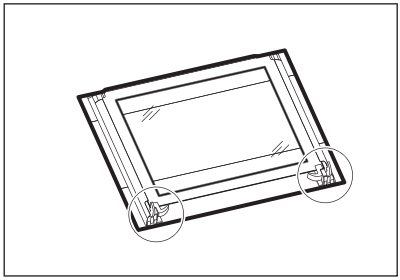
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



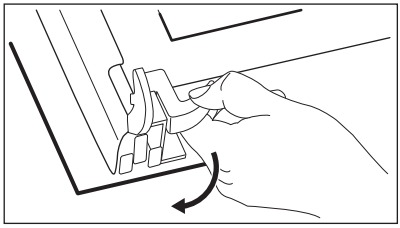
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



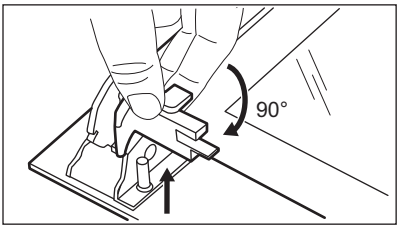
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



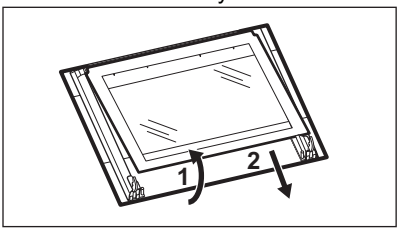
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



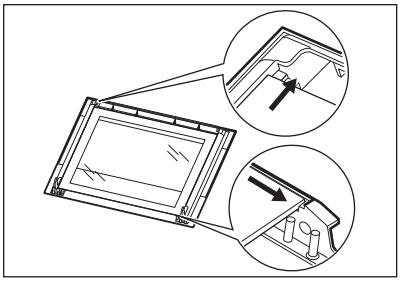

7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.




8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

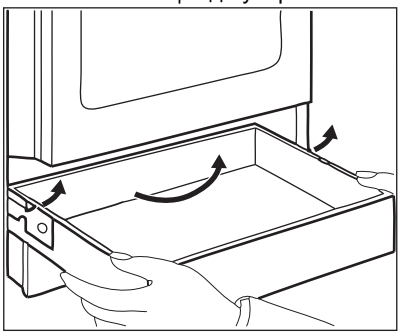


## 13.6 Извлечение ящика

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



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

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

## 13.7 Замена лампы

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

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

# 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 14.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Прибор не включается. | Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети. |
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Варочная панель не включается или не работает. | Сработал предохранитель. | Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева. |
| | Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам. | Следует касаться только одного сенсора. |
| | На панель управления попала вода или брызги жира. | Протрите панель управления. |
| Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал. | На один или более сенсоров был положен посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с сенсоров. |
| Варочная панель отключается. | На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с сенсорного поля. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. | Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Не работает функция автоматического нагрева. | Конфорка горячая. | Дайте конфорке как следует остыть. |
| | Установлен максимальный уровень мощности нагрева. | Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции. |
| На дисплее чередуются два разных уровня нагрева. | Работает система управления мощностью. | См. Главу «Ежедневное использование». |
| Сенсоры нагреваются. | Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки. |
| Загорится [-]. | Сработала функция автоматического отключения. | Выключите варочную панель и снова включите ее. |
| Загорится [F]. | На конфорке отсутствует посуда. | Поставьте на конфорку посуду. |
| | Неподходящий тип посуды. | Пользуйтесь подходящей посудой.<br>См. Главу «Указания и рекомендации». |
| | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. | Используйте посуду подходящих размеров. |
| Загорается символ [E] и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели. | На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор [E] загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Загорится E4. | Произошла ошибка в работе варочной поверхности в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического отключения и система защиты конфорок от перегрева. | Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной поверхностью.<br>См. Главу «Указания и рекомендации». |
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| | Не заданы необходимые настройки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| | Не установлено текущее время. | Установите текущее время. |
| Не горит лампа освещения. | Лампа освещения перегорела. | Замените лампу освещения. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут. |
| 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, а затем снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.<br>Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Дисплей показывает «12.00» | Имел место сбой энергоснабжения. | Заново установите текущее время. |
| Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал. | Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом. | Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения). |
| Использование функции PlusSteam не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Не была включена функция PlusSteam. | См. главу «Включение функции PlusSteam». |
| | В выемку камеры духового шкафа не была налита вода. | См. главу «Включение функции PlusSteam». |
| | Функция PlusSteam не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар». | См. главу «Включение функции PlusSteam». |
| Требуется включить функцию Щадящий режим конвекции, но горит индикатор кнопки «Плюс Пар». | Работает функция PlusSteam. | Нажмите на кнопку «Пар Плюс» для того,чтобы прервать работу функции PlusSteam. |
| Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит. | Слишком низкая температура. | Установите температуру равной как минимум 110°C. См. главу «Указания и рекомендации». |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода. | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. | Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры. |

## **14.2** Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|---|---|
| Название модели (MOD.) | ..... |
| Продуктовый номер (PNC) | ..... |
| Серийный номер (S.N.) | ..... |

# 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 15.1 Информация об изделии (варочная панель) согласно EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Модель | RKI660202X | |
| Тип конфорочной (варочной) панели | Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты | |
| Количество рабочих зон и/или участков | 4 | |
| Технология нагревания | Индукция | |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Левая задняя<br>Задняя правая<br>Правая передняя<br>Левая передняя | 14 см<br>18,0 см<br>14 см<br>21,0 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking) | Левая задняя<br>Задняя правая<br>Правая передняя<br>Левая передняя | 183,0 Вт·ч/кг<br>175,0 Вт·ч/кг<br>180,0 кВт·ч/кг<br>187,0 Вт·ч/кг |
| Энергопотребление варочной панели (EC electric hob) | | 181,3 Вт·ч/кг |

EN 60350-2. Бытовые электрические приборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели. Методы измерений эксплуатационных характеристик

## 15.2 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## **15.3** Информация о духовых шкафах и Технический лист информации об изделии*

| | |
|---|---|
| Торговый знак | Electrolux |
| Модель | RKI660202X 943005497 |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity) | 94.9 |
| Класс энергетической эффективности | A |
| Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity) | 0,84 кВт·ч/цикл |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity) | 0.75 кВт·ч/цикл |
| Количество камер | 1 |
| Источник нагрева | Электроэнергия |
| Объём камеры (V) | 58 л |
| Тип духового шкафа | Духовой шкаф внутри отдельно стоящей кухонной плиты |
| Масса (M) | 47.0 кг |

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения A и B.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

## **15.4** Духовой шкаф – экономия электроэнергии

Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

**Приготовление с использованием вентилятора**
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

**Остаточное тепло**
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

**Сохранение продуктов теплыми**
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

**Экорежим**
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

# 16. 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 🗑. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Румынии

**www.electrolux.com/shop**



867365635-A-382021